Oecon. 1139 b Luebeck

nach orientalischer Sitte alle Manns-personen reiten. Der frühere kriegerische Charakter der Nation, der tatarische Ursprung mag diese Sitte auf die verweichlichteren Nachkömmlinge vererbt haben. Auch hierin zeigt sich der ernsthafte Morgenländer in seiner Gravität und Feyerlichkeit: wie er geht, so reitet er auch. Eben sah ich in Ruschtschuk zu Fuße gehende Musulmanen. Jeder ihrer Schritte ist abgemessen und theatralisch. Ihre langsame Bewegung, ihre langen patriarchalischen Bärte, der starke Körperbau, alles dieses hat etwas Imponirenrendes. Ihre Figur nimmt einen zweymahl so großen Umfang ein, als die der Europäer. Je vornehmer der Mann ist, desto voller erscheint auch sein Gewand, desto auffallender sein ganzer Anzug; da hingegen bey uns alles genau anschließt und das umgekehrte Verhältniß statt findet, indem sich unsere Großen in einer prunklosen Kleidung gefallen. Je schreyender die Farben sind, desto mehr reitzen sie hier den Geschmack. Das Schwarze ist sogar durch das Gesetz proscribirt. Welch ein Aufsehen würden nicht

K. A. Hellenthals

Hülfsbuch

für

Weinbesitzer und Weinhändler

oder

der vollkommene Weinkellermeister,

enthält

eine Belehrung, wie man den Most, so wie man ihn von der Presse erhält, behandeln muß, um aus demselben guten, edeln und haltbaren Wein zu erhalten,

nebst

allen nöthigen Kenntnissen über die Keller und ihre Einrichtung; das Behandeln, Richten und Schönen der Weine; über die Krankheiten der Weine und ihre Heilung; über die Beurtheilung der Weine und Kenntniß derselben nach ihrem Geburtsort aus allen Ländern; über die Nachbildung natürlicher und die Bereitung künstlicher Weine und endlich über Weinverfälschungen und ihre Entdeckungsart mit verschiedenen Weinkünsten.

Nach eigener Prüfung

und den berühmtesten Schriftstellern Chaptal, Rozier, Parmentier, Fabbroni, Damachy, Hahnemann, Gotthard und mehrern andern verfaßt

von

Johann Karl Lübeck, M. D.

einstigem ersten Physikus des löbl. Honther Comitats.

Fünfte verbesserte und abermahls vermehrte Auflage.

Pesth,

Hartleben's Verlag. 1829.

Gedruckt bey Anton Strauß's sel. Witwe.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorwort
zur dritten Auflage.

Da der Weinbau einen Hauptzweig der National-Wirthschaft des österreichischen Staatenvereines ausmacht, so war es ein wahres Verdienst, daß unser leider so früh verstorbener eifriger Patriot und geschätzter Schriftsteller, Dr. Johann Karl Lübeck, nächst andern ökonomischen Gegenständen, seine Aufmerksamkeit auch auf diesen Hauptzweig der vaterländischen Production warf, und uns denselben nach naturgemäßen Gesetzen behandeln, unsere Vortheile leichter, gewisser und doch auf eine einträglichere Art erreichen lehrte.

War schon der Zweck, durch bessere Behandlung den Wein zu veredeln und dadurch unser Einkommen zu vermehren, lobenswerth; um wie viel mehr müssen wir des Verfassers Mühe dankbar erkennen, daß er als menschen-

freundlicher Arzt uns die häufigen Verfälschungen der Weine und die Mittel dagegen kennen lehrte, damit wir nicht die strafwürdige Gewinnsucht unredlicher Menschen durch Bereitung eines lieblich scheinenden augenblicklichen Genusses mit oft lebensgefährlichen oder jahrelangen Krankheiten büßen müssen.

Pesth, im October 1818.

Wie sehr ein solches Werkchen Bedürfniß gewesen und in wie weit der Verfasser dasselbe befriedigt habe, darüber haben sich mehrere kritische Blätter und der Beyfall des Publicums so günstig geäußert, daß bereits diese fünfte Auflage nöthig geworden ist. Abermal mit praktischen Versuchen und Bemerkungen und besonders mit Herpin's interessanter Preisschrift „Über das Langwerden der Weine“ vermehrt, möge sie allen, die davon Gebrauch machen, nützlich werden, und so des Verfassers höchster Wunsch im Leben auch nach dem Tode erfüllt und er seinen Lesern in freundlichem Andenken bleiben.

Erstes Hauptstück.

Von den Kellern und ihrer nothwendigen Beschaffenheit.

Der Keller macht den Wein: dieses Sprichwort kennt jeder Weinwirth und ist von der Richtigkeit desselben überzeugt. Es ist also nichts weniger als gleichgültig, vielmehr höchst wichtig zu wissen, wie ein guter Weinkeller beschaffen seyn soll, weil er nicht nur den bedeutendsten Einfluß auf die Gährung, sondern auch eine wichtige Einwirkung auf die fernere Erhaltung der Weine hat. Diese Einwirkung auf die Weine beruhet vorzüglich auf der Temperatur der Luft, die in demselben herrscht oder wechselt, und in dieser Rücksicht ist unstreitig jener der vollkommenste und beste Keller, wo der Thermometer sich stets zu zehn Graden, oder zehn Grade ein Viertel der Wärme erhält, welchen Standpunct man temperirt nennt. Je mehr sich ein Keller von diesem Standpuncte entfernt, desto schlechter ist er, und hierin liegt der wahre Probierstein und Maßstab der Vorzüglichkeit. Ist daher ein Keller nicht tief genug, so muß man ihn mehr ausgraben und mit Erde bedecken; ist er der Einwirkung

der Luft zu sehr ausgesetzt, so muß man ihn davor schützen, indem man ihn mit Mauern umgibt, ihm ein Dach aufsetzt, die Thüren vervielfältigt, die Luftlöcher vermindert, jene, die am unrechten Orte stehen, zustopfet und dafür neue öffnet und Luftzüge einrichtet.

Keine geistige Flüssigkeit kann ohne einen guten Keller auf längere Jahre aufbewahret werden, denn er bestimmt den Gang und die regelmäßige Folge der den Wein erzeugenden oder auch verderbenden Gährung (des sogenannten Arbeitens). Jede Flüssigkeit, welche eine zuckerhafte und schleimige Substanz in sich enthält, wenn sie einem angemessenen Grad der Wärme unterzogen, flüssig gemacht und in eine Masse vereinigt wird, hat drey Grade von Gährung zu durchgehn.

Die erste wirksame, sobald der Most auf die Fässer gefüllt wird, ist die tobende oder weinichte: diese verwandelt den Zucker und Schleimstoff in eine geistige Flüssigkeit; die unmerkliche Gährung folgt der tobenden, oder ist vielmehr eine Fortsetzung derselben, und diese reiniget die Flüssigkeit, entledigt sie aller fremden Körper, die unter dem Namen Hefen, Lager, Geleger bekannt sind und sich auf den Boden des Fasses niederschlagen. Wenn die Bestandtheile der Flüssigkeit unter sich ein vollkommenes Gleichgewicht erhalten, so erzeugen sie ein angenehmes und gesundes Getränk, und eben wegen der Dauer dieses Gleichgewichtes hat die Erfahrung die Keller zu bauen gelehrt. Hat der Keller nicht seine gehörigen Eigenschaften, so geht die unmerkliche Gährung hastig

in die saure Gährung, und von dieser in faulende Gährung über, welche mit der Zertrennung und dem Verderben aller Bestandtheile endigt.

Zwey immer thätige Ursachen, die jedoch nie durch eine einzige Stunde dieselben sind, wirken mehr oder weniger auf die geistige Flüssigkeit, streben ohne Unterlaß ihre Bestandtheile zu verwirren, zu verändern und somit zu ersetzen. Diese zwey Ursachen sind die atmosphärische Luft und die Wärme, und die Beschaffenheit dieser Ursachen in einem Keller bestimmt die Güte desselben.

[Die electrische Strömung über und durch unsern Erdball spielt in allen organischen und chemischen Prozessen eine bedeutende Rolle; und nur die Beobachtung derselben löset Räthsel in den Phänomenen, über welche sich Theorie und Erfahrung so häufig streiten; ich möchte sie als drittes Agens auch bey der Weinerzeugung, Zeitigung und Verzehrung aufstellen, daher auch der Wein drey Perioden, die von einander charakteristisch unterschieden sind, durchläuft.

Durch die brausende Gährung wird aus dem Moste junger Wein, der in der Regel nur von dem gemeinen Manne getrunken wird.

Durch die unmerkliche im ersten Stadio wird zeitiger oder Tafelwein, nach seiner Individualität allgemein trinkbar.

Durch die unmerkliche Gährung im zweyten Stadio wird der Wein alt, wachsend oder abnehmend an Werth, nach Verschiedenheit der Örtlichkeit und seiner Eigenschaften.

*

Ich glaube daher nicht zu irren, wenn ich die erste Periode des Weines die Bildungs-, die zweyte die Zeitigungs- und die dritte die Veralterungs-Periode nenne.

Der aufmerksame Beobachter sieht deutlich, wie in der ersten aus den vielerley Ingredienzen der Traube mittelst der brausenden Gährung eine Flüssigkeit ausgeschieden und die festen Theile abgesondert werden, und eigentlich die Bildung des Weingeistes diese Periode charakterisiret; in der zweyten mittels der innigern Verbindung des Weingeistes mit der Weinstein- und Citronensäure, dem Extractiv- und Färbestoffe in ein chemisches Ganze, die festen, fasrigen und schleimigen Theile sich als Hefe präcipitiren, als kohlensaurer Weinsteinkalk an den Rändern der Gefäße anschießen; endlich nach der Zeitigung in der dritten Periode, so genannte harte, Weinstein- und Citronensäure vielhaltige, auf Kalk- und Kiesboden gewachsene, besonders weiße Weine sich immer bessern, vorzüglich an Geruch und Milde zunehmen, welches unstreitig aus einer langsamen Zersetzung des Alkohols entstehet, — weiche, schwere, auf Thonboden erzeugte, meistens aber rothe Weine, gleichfalls aus der Zersetzung des Weingeistes viel Geruch bekommen, die Farbe aber verlieren, und ohne die sorgfältigste Bewahrung oder kluge Auffrischung gänzlich abstehen.

Wie sehr hierbey die electrischen Strömungen wirken, und welche wahlverwandtschaftliche Zersetzungen und Productionen vorgehen, wird der Physiker

von selbst abstrahiren; und der Wein-Manipulant wird über manche Erscheinungen nicht mehr staunen, triviale Wahrnehmungen und Sprichwörter deuten, und zu seinem Nutzen verwenden können.]

Nachdem wir zeigten, daß sich eine geistige Flüssigkeit nur in einem guten Keller aufbewahren lasse, so können wir nun folgende Fragen erörtern:

1. Welche Tiefe muß der Keller haben? wie hoch muß sein Gewölbe, wie müssen die Luftlöcher desselben eingerichtet seyn, daß man ihn gut nennen könne?

Die Tiefe des Kellers hängt von der Beschaffenheit des Ortes ab, an dem man ihn gräbt: in einer Ebene muß er tiefer seyn, als wenn er in einen Felsen gegraben wäre; ein ausgehauener, zwey bis drey Klafter langer Gang, der an jedem seiner äußersten Enden mit einer Thüre verschlossen ist, würde diesen letzteren Keller, vorausgesetzt, daß die atmosphärische Luft nicht durch die zwey Thüren eindringen könnte, so frisch erhalten, wie eine Eisgrube; man sollte, wie dieß leicht möglich und klug wäre, immer eine Thüre verschließen, während man die andere offen erhält. Der Keller, eigentlich gesagt, wäre von der ganzen Felsenmasse bedeckt, und die Abwechslungen der Wärme und Kälte könnten nicht eindringen. Glücklich jener, der so einen Keller haben kann, vorausgesetzt, daß er nicht zu feucht ist.

In der Ebene, im Gegentheile, wünsche ich, daß der Keller ungefähr die Tiefe von sechzehn Fuß, das Gewölbe, unter dem Schlußsteine, zwölf Fuß

Höhe habe, und daß das ganze Gewölbe mit vier Fuß Erde bedeckt sey. Was die Länge anbelangt, so bleibt diese unbestimmt. Die Erfahrung lehrte, daß solche Keller, wenn die gehörigen Umstände zusammentreffen, jederzeit von vorzüglicher Güte sind. Sind sie aber noch tiefer, so werden sie noch besser seyn.

Die übrigen Umstände sind die Öffnung oder der Eingang, meistens der Kellerhals genannt, die Luftlöcher und die Lage des Kellers.

Der Eingang soll immer, wo es seyn kann, im Innern des Hauses angebracht und mit zwey Thüren versehen seyn, deren eine am Ende der Stiege oben, die andere unten angebracht ist, welches die Stelle des Ganges vertritt. Ist der Eingang äußerlich frey und nicht in dem Innern des Hauses angebracht, so wird dieser Gang zu einer unmittelbaren Nothwendigkeit und um so nützlicher seyn, als er länger ist. Ist endlich der Eingang dem Mittage ausgesetzt, so muß er durchaus verändert und in die West- oder Ostseite übertragen werden, wenigstens wenn man ein sehr hohes Land oder ein kaltes Klima bewohnt.

Die Luftlöcher. Der größte Fehler und die bedeutendste Ungeschicklichkeit des Baumeisters liegt daran, wenn er die Luftlöcher zu groß macht, so zwar, daß man in einem Keller so viel Licht, wie in einer Kammer in dem Erdgeschoße hat. Die Einwirkung der atmosphärischen Luft steht immer mit dem Durchmesser der Luftlöcher im Verhältnisse. Ich gebe es zu, daß sie zur Erneuerung der Luft und zur

Verminderung der Feuchtigkeit nöthig sind; allein dieß ist auch ihr einziger Nutzen.

Die Lage des Kellers. Da die Lage der Keller ganz von der Localität abhängt, und im Hause eine ganz andere Richtung als auf dem Berge erhält, so ist bey der Anlage überhaupt zu beobachten:

1. Im Hause wie auf dem Berge befinde sich der Haupt-Eingang nie gegen Süden, damit die Luft im Keller in gleichförmiger Bewegung erhalten werde. Nach Norden stehe die Hauptthür nur, wenn durch einen Eingang, dessen Thüren nach Osten oder Westen sich öffnen, das heftige Zuströmen der Luft gebrochen werden kann; denn es ist eine alltägliche Erfahrung, daß Weine bey einem höhern Kältegrade und die in einem Keller liegen, dessen Eingang nach Süden ausgeht, bey heftigen Stürmen sich trüben; um wie viel mehr muß dieß der Fall in solchen Kellern seyn, deren Öffnungen dem Nordwind ganz ausgesetzt sind.

2. Der Eingang des Kellers habe zwar die Richtung der Abdachung des Berges, aber er soll durch ein Vorhaus oder sogenannten bloßen Eingang oder Vorsprung, dessen Thüre auf einer oder der andern Seite keinesfalls in der Richtung des Kellereingangs sich befindet, vor den heftigen Sonnenstrahlen geschützt seyn, die Thüre auf der Seite bietet dem Luftzuge Spielraum dar, aber er kommt schon gebrochen zum Keller; z. B. die Kellerthür sähe nach Osten, so steht die Thüre des Vorhauses nach Süden. Ist der Kellereingang gerade nach Süden, so ist der Ein-

gang ins Preß- oder Vorhaus nach Westen oder Osten. Ist die Richtung des Kellers nach Norden, so bekommt die Thüre des Vorsprungs die Richtung nach Westen.

In dem Maße, als nach dem Winter die Wärme der Atmosphäre bis zu acht oder zehn Graden steiget, muß man eine gewisse Anzahl der Luftlöcher schließen und fast alle, sobald sie diesen Punct übersteigt, weil die Kellerluft sich mit der atmosphärischen Luft ins Gleichgewicht zu setzen strebet. Im Winter hingegen muß man der äußern Luft bis zu einem gewissen Grade den Eingang in den Keller gestatten, um die Wärme desselben zu vermindern. Dieser Rath leidet jedoch die Beschränkung, daß, wenn die äußere Kälte zu sechs Graden kommt, der Fall eintrifft, die Luftlöcher zu schließen; denn sonst würde die Kellerluft den nämlichen Grad annehmen, und der Wein in den Fässern leiden. Indem man also die Luftlöcher mit kluger Vorsicht öffnet oder schließet, wird man in den Stand gesetzt werden, den Wein zu erhalten, und ihm das Alter zu verschaffen, welches ihn kostbar macht.

Übrigens wird die Luft in den Kellern durch öfteres Schwefelanzünden sehr gereinigt und dadurch der Wein gut aufbewahrt.

2. Woran erkennt man einen guten Keller, und welche Mittel gibt es, seine Fehler zu verbessern?

Schon oben führten wir an, daß jener Keller der beste sey, der temperirt ist; dieses wird jeder

Weinwirth in der Erfahrung bewährt finden. Ein Keller kann nicht zu trocken seyn. Die Feuchtigkeit verdirbt die Fässer, macht die Reife schimmelig, und der Wein kann leicht ausrinnen. Nebst dem dringt die Feuchtigkeit unermeßlich ins Holz, und theilt in der Länge dem Weine einen schimmeligen Geschmack mit.

Ein guter Keller muß von allen Fahrstraßen, von allen Schmieden und andern Werkstätten, wo gehämmert wird, entfernt seyn. Die Schläge, die Erschütterungen theilen sich den Fässern mit, und erregen ein Schwingen der darin verschlossenen Flüssigkeit: dadurch aber wird die Entbindung der Kohlensäure, des ersten Bindungsmittels der Körper, erleichtert: das Lager vermischt sich mit dem Weine, die unmerkliche Gährung wird vergrößert und die Flüssigkeit schneller zersetzt.

Wenn man einen Keller in einem etwas feuchten Boden bauet und das Durchsickern befürchtet, so lasse man einen Thondamm hinter der Mauer in dem Maße, als man sie aufführt, anbringen und ziehe diesen Thondamm über das ganze Gewölbe. Ist man in einer Gegend, wo man Puzzolanerde sich verschaffen kann, so mische man ein Drittheil davon mit einem Drittheil Kalk und einem Drittheil Sand und mache einen Mörtel. (Eine ähnliche Erde, welche mit Kalk gemengt einen vortrefflichen Wasserkitt liefert, ist unlängst im Temeschwarer Banate am Bega-Canale bey Budinn und Istár entdeckt worden, und kann durch Wasserfuhre um einen sehr wohlfeilen Preis bis Pesth geliefert werden). Bekommt man keine sol-

che Erde, so baue man mit einem andern guten Mörtel aus der Hälfte Kalk, der frisch gelöscht und noch warm ist, und zur andern Hälfte mit Asche und zerstoßenen Ziegelsteinen, und ist die Mauer schon aufgeführt, so überkleistere man alle Seitenwände mit dergleichen Kitt. Ist der Kellerboden naß, so überziehe man ihn mit Grundmörtel in einer Dicke von einem halben Schuh, welcher aus gleichen Theilen Kalk, Sand und Kies besteht.

In tiefen Kellern erneuert sich die Luft nur mühsam, verdirbt nach und nach, und in einigen wird sie sogar tödtlich. Jedesmal, wenn in dem Keller das Licht einer Kerze nicht so lebhaft, wie gewöhnlich, brennt, kann man sagen, daß die Luft verdorben sey. Wenn sich die Flamme gegen die Spitze des Dochtes erhebet, oder wenn sie klein ist, so hat diese Luft einen Grad der Verdorbenheit mehr, verlöscht endlich das Licht gar, so wird der Mensch, der es trägt, bald in eine todesähnliche Ohnmacht verfallen. Doch verlöscht das Licht dann schneller, wenn man es dem Erdboden nähert, als wenn man es gegen das Gewölbe erhebt, weil diese verdorbene Luft, die Kohlensäure, schwerer als die atmosphärische ist, die also über derselben schwimmt. Wegen dieses Umstandes ist es also sehr wichtig, daß die Luftlöcher vom Boden des Kellers ausgehen, und nicht schlechtweg vom Boden des Gewölbes, wie dieß gemeiniglich zu geschehen pflegt.

Da die nicht erneuerte Kellerluft oftmals Menschen tödtet, so ist es nöthig, gewisse Re-

geln zur Untersuchung und Verbesserung derselben zu geben. Langverschlossene, oder solche Keller, in denen der Wein eben vergohren hat, sind verdächtig; man untersucht ihre Luft durch ein an einem Seile hinabgelassenes oder an einer langen Stange hineingehaltenes brennendes Licht, welches man anfangs vom Boden entfernt hält, dann demselben allmählich nähert. Erlöscht es, so muß man zur Verbesserung der Kellerluft schreiten; dieses geschieht durch in den Keller gegossene Aschenlauge, oder durch häufiges Wasser mit Kalk angerührt, auch durch starkes Zublasen mit einem Schmid-Blasebalg, dessen Röhre durch einen Schlauch tief in den Keller geht, oder endlich durch vor der Thüre gemachtes starkes Feuer, wobey man alle Luftlöcher öffnet. — Wäre ein Mensch in jener Luft scheintodt umgesunken, so gieße man schnell, so viel als möglich kaltbereitete Aschenlauge in den Keller, verbinde sich Mund und Nase mit einem stark mit Wasser oder auch mit Essig befeuchteten Tuche, und begebe sich mit einem so hoch als möglich gehaltenen Lichte in den Keller, wo man den Scheintodten, ohne sich zu verweilen oder sich stark zu bücken, angreift und wegträgt. An freye Luft legen und seinen Leib vorzüglich mit kaltem Wasser begießen, rettet ihn am besten.

In Österreich und Ungarn sind die Keller entweder in dem Weingebirge selbst oder bey den Häusern. In Ungarn besonders baut der Bauer seinen Keller sehr kunstlos. Wo ein dazu günstiger Boden ist, da wird der Keller, oft ohne Rücksicht der Lage gegra-

ben; der Eingang unten allein wird mit einem Gewölbe gesichert, und der Zugang zu demselben ist nur eine abschüssige Fläche, gleich einer Stiege, aber ohne Stufen, und nur selten ist das Innere gewölbt. Über diesem Eingang befindet sich oft bloß ein Dach, welches von beyden Seiten die Erde berührt und nur eben diesen Eingang sichert; zuweilen befindet sich jedoch hierbey auch ein Gebäude, welches zugleich oft eine Vorrathskammer, oder das Preßhaus ausmacht. Keller bey Weingärten erfordern weniger an Ausgrabungs- und Baukosten, man erspart bey denselben zur Zeit der Weinlese die Zuhauseführung des Maisches; denn die abgelesenen Trauben werden gleich vor oder in das Kellerhaus gebracht, der Maisch ist dem Einflusse der Luft weniger ausgesetzt, und sie erleichtern zur Lesezeit die Aufsicht über die Weinberge. Sie haben aber auch große Nachtheile. Bey regnerischer Witterung und im Winter kann man in denselben nicht so oft nachsehen; die Reparaturen und die Ablassung der Weine sind wegen der erforderlichen weitern Gänge und Fuhren kostbarer; sie sind mehr dem Diebstahle ausgesetzt, und Tausende von Fässern würden in Ungarn dem Weine keinen unangenehmen Faßgeruch und Geschmack beybringen, wenn bey diesen entfernten Kellern das nothwendige Wasser wäre, um die Fässer zu waschen und zu reinigen.

In diesem Falle hilft man sich in Ungarn, daß man die Fässer zwar mit etwas Wasser ausspült, dann den einen Boden heraus nimmt, und an einem luftigen kühlen Orte, wie z. B. das Preßhaus ist, aufbe-

wahrt. Da höchstens Dungfuhren für den Weingarten zu berechnen sind, so sind die Ersparnisse in der Lesezeit zu beträchtlich, als daß sie nicht für die Keller in Weingärten sprächen.

Ein sehr großer Vortheil für einen guten Keller ist ein wohleingerichtetes Vorrathsgewölbe oder ein gutes Preßhaus über oder neben demselben. Hier können alle im Keller nothwendige Einrichtungen gut aufbewahrt werden, und man kann hier durch mehrere Zuglöcher die Wärme und Reinigung der Luft mehr leiten. Auch lehrt die Erfahrung, daß junge Weine sich ihrer fremdartigen und groben Theile weit besser in den Vorrathsgewölben, als in den Kellern selbst entledigen, wenn man sie sogleich, nachdem sie gemacht worden, dahin gibt. Wenn sie in dem Vorrathsgewölbe nur nicht gefrieren, so ist alles gut. Nebstdem ist die Aufmerksamkeit, die man auf die Wirkungen des Gefrierens in dem Vorrathsgewölbe verwenden muß, nicht von langer Dauer, da nach den verschiedenen Gattungen des Weines einige schon um Weihnachten, in Ungarn meist gleich nach Martini, und fast alle im Hornung sich schon in dem Zustande befinden, um abgelassen werden zu können. Hat man ein Vorrathsgewölbe, so ist es aber bey diesem auch unbedingt nothwendig, daß es eben so reinlich, als der Keller, gehalten werde.

Zweytes Hauptstück.

Von der Kellereinrichtung.

Ein guter Keller muß mit allen zur Weinbereitung nothwendigen Werkzeugen versehen und in demselben eigens leere Plätze gesparet seyn, um alle Verwirrung und Unordnung zu vermeiden. Wesentliche Dinge bey einer ordentlichen Kellereinrichtung sind nun folgende:

1. Die Lagerbäume.

Die Lagerbäume, auf denen die Fässer ruhen, sind gewöhnlich von Holz. Man wähle hierzu gesundes, starkes Eichenholz, und mache sie stark, besonders aber so hoch als möglich; man reinige diese eben so, wie die Fässer, weil sich der Schimmel oder die Fäulniß derselben leicht den Fässern mittheilt. Der beste Rath für Besitzer großer Weingärten oder für Weinhändler ist jedoch, solche von Mauerwerk oder Stein aufzuführen, ihnen eine angemessene Dicke zu geben, und diese der Gattung der Gefäße, deren man sich bedienet, anzupassen, endlich sie bis zu einer Höhe von drey Fuß zu erheben; denn erstens ist so ein Faß mehr von der Feuchtigkeit des Bodens ent-

fernt; zweytens umgibt es ein größerer Luftzug und erhält es dadurch trocken; drittens erleichtert es die Arbeit beym Ablassen.

Übrigens müssen die gemauerten Ganter (Lagerbäume) nach der Rundung der Fässer eingerichtet werden, und schon darum müßte man immer die nämliche Gattung Fässer beybehalten. Auch müßten sie von massiven Steinen gut gemauert seyn; indem durch das Aufheben voller Fässer, kleine Mauerstücke sich losbrechen; endlich sind die eisernen Reife mehr dem Roste ausgesetzt.

2. Die Fässer.

Das Faß ist ein Gefäß von Holz; in einer beynahe cylindrischen, in der Mitte ausgebauchten Form mit zwey glatten, runden gleichen Böden und von Dauben gebauet, die sich auf die Böden stützen und von den Reifen zusammengehalten werden. Unter diesem Namen begreift man bey uns alles, was man Faß, Startin, Eimer, Göntz, Antheil ꝛc. nennt, und schon hieraus sieht man, daß ihr Inhalt außerordentlich verschieden sey. Gewöhnlich theilt man jedoch diesen Inhalt in Eimer und diese in Maße, Halbe und Seitel ein. Die angenommene Form der Fässer ist unstreitig die bequemste, um den Wein in großer Masse aufzubewahren, und nach den Bouteillen auch die vortheilhafteste. So bequem und gut die jetzige Form der Fässer aber auch schon ist, so könnte sie doch noch mehr vervollkommt werden; denn gewöhn-

lich ist die Krümmung vom Spundloch bis auf die entgegengesetzte äußerste Daube nicht zureichend, weil man dabey die Dicke der Reife und ihrer Bänder annehmen muß, da sich diese Krümmung nach Jahren senkt, und weil die Binder ohnedieß das gegebene Maß nicht beobachten. Aus dieser Ursache wäre es der größte Vortheil, den Fässern die Form eines abgestumpften Kegels zugeben, denn erstens: je gekrümmter ein Gewölbe ist, desto größere Lasten ist es zu tragen im Stande. So ist es auch mit den vereinten Faßdauben; jener höchste Punct, welcher in den Faßdauben der Gipfel des Bogens ist, ist auch der höchste Theil der Holzkrümmung. Zweytens je mehr sich das Faß der Form eines abgestumpften Kegels nähert, in desto weniger Puncten berührt es den Boden und desto gewölbter ist es, und um so leichter kann man es behandeln; man rollt und wendet es leichter um, es berühren weniger Reife und Weiden, die es zusammenhalten, den Boden, und sie sind daher weniger der Fäulniß ausgesetzt. Der Luftzug, der sie von allen Seiten umgibt, erhält und verlängert die Dauer der Weiden. Sie sind also weniger Ausbesserungen und Veränderungen als die andern benöthigt.

Diese Vortheile, so wesentlich sie schon an sich selbst sind, werden in Vergleichung mit den folgenden noch unbedeutend seyn. a) Nehmen wir an, daß der Wein in einem viereckigen Gefäß eingeschlossen sey; wenn nun die darin enthaltene Flüssigkeit dieses Gefäß nicht vollkommen anfüllt, und nur so viel daran

fehlt, als die Dicke einer Linie beträgt, wird nicht die Leere sich über die ganze Oberfläche des Weins erstrecken? Da nun die Erfahrung lehret, daß die Verdünstung nur im Verhältnisse der Oberflächen Statt habe (das heißt, die Verdünstung ist um so größer, und um so kleiner, je größer oder je kleiner die Oberfläche des Gefäßes ist), so ist es klar, daß sie auf der obersten Lage der Flüssigkeit im Verhältnisse der ganzen Oberfläche und ihrer Ausdehnung, so groß dieselbe auch immer seyn mag, Platz greife. Im Gegentheil wird bey einem kegelförmigen Gefäße, die Leere von einer Linie in der Höhe beynahe gar nichts ausmachen, und sich eben wegen der Wölbung nur über eine kleine Oberfläche erstrecken. b) Aus dieser Form entspringt ein wichtiger, auf die Güte des Weins sich beziehender Vortheil. Die Hefen und der Satz des Weines, der schwere Theil, der sich in denselben absondert, schlägt sich durch seine spezifische Schwere zum untersten Theile nieder. Je tiefer nun der untere Theil ist, desto mehr werden die Hefen concentrirt und einen desto geringern Raum werden sie im Fasse einnehmen; folglich, je kleiner die Oberfläche ist, desto weniger werden sich die Hefen im Frühjahre und August, wenn sich die so genannte unmerkliche Gährung erneuert, mit dem Weine wieder vereinbaren können. c) Es ist viel leichter, den Wein aus einem stark gewölbten Fasse klar abzuziehen, als aus einem platten, eben aus der Ursache, weil die Hefen in dem ersteren weniger Platz eingenommen haben. Die Form eines abgestumpften Kegels bleibt folglich bey jedem

wie immer großen Weingefäße in allen Gesichtspuncten unbezweifelt die vorzüglichste.

Unstreitig ist das Holz von Eichen das beste zur Verfertigung der Fässer; denn die Erfahrung lehrte, daß selbst das dem Eichenholze ähnliche Kastanienholz, hierzu nicht so gut zu gebrauchen sey. Aber auch die Dauben von Eichenholz sind nicht alle von gleicher Güte; jene von zu jungen, sind gleichfalls zu porös und schwinden leicht; und die man mit der Säge gemacht hat, sind auch nicht so gut, als die gehackt werden, die man daher Spaltholz nennet. Die ersteren sind schwerer zu bearbeiten, weil man der genauen Richtung ihrer Fasern nicht folgen kann, sondern ihren Bogen mit der Säge anfangen muß, um so hernach leichter fortarbeiten zu können; diese Arbeit ist jedoch sehr mangelhaft, und ein von solchem Holze verfertigtes Gefäß ist nie so fest, als jenes, welches von Spaltholz-Dauben, deren Dicke die ganze Länge durch gleich seyn muß, zusammengesetzt ist. In einigen Provinzen verdünnen schlechte Arbeiter mit dem Meisel die Daube in dem mittleren Theile, die die Holzkrümmung geben soll, um, wie sie sagen, die Fässer leichter zu wölben. Dieses Benehmen ist sehr fehlerhaft, weil hierdurch der Theil, der in dem ganzen Baue der stärkste seyn soll, zum schwächsten wird.

Eine gute Daube ist jene, welche, wenn sie auf die schneidende Spitze eines Steines geschlagen wird, in Splittern zerbricht. Bricht sie ganz ab, so ist dieß ein Beweis, daß der Baum, wovon sie

genommen wurde, über das gehörige Alter war. Die Dauben, die geflößt wurden, sind den übrigen vorzuziehen, wenn sie nur nicht eher gebraucht werden, als bis sie vollkommen ausgetrocknet sind. Diese geflößten Dauben haben im Wasser einen Theil ihres zusammenziehenden Stoffes verloren; dafür würden sie aber leicht einen schimmeligen Geruch annehmen, wenn man sie, als sie vom Wasser kommen, in einen feuchten Ort legen würde, und diesen widrigen Geruch können ihnen dann alle Mittel der Kunst nicht benehmen. Der Vortheil, den man aus gut ausgetrocknetem Holz zieht, liegt darin, daß die Dauben stark anschwellen, wenn man das Gefäß füllet und man daher nicht zu befürchten hat, daß die Flüssigkeit austriefe. Eine Daube, die benaget, wurmstichig-löcherig oder deren Holz gestreift, oder wie man es sonst nennt, geädert oder roth ist, soll und darf nie gebraucht werden. Eine gute Daube muß an ihrem Ende so dick, als in ihrer Mitte seyn. Verdünnt man sie gegen die Enden zu, so nimmt man dem Ganzen die Kraft; verdünnt man sie in ihrer Mitte, so erleichtert man zwar richtig die Biegung, aber sie verliert auch gerade dort an wesentlicher Stärke, wo sie deren am unerläßlichsten bedarf. Der Arbeiter muß also verstehen, die Daube mit dem Hobel in dem gehörigen Verhältnisse und nach dem Maße ihrer Breite von dem Mittelpuncte bis zu den zwey äußersten Enden oder Theilen zu verdünnen, dergestalt, daß der Verein aller durch die Reife zusammengehaltenen Dauben von jeder Seite einen abgestumpften Kegel

in den angeführten Verhältnissen darstelle. Also nur von der Kraft des Schlusses aller Dauben und aller vereinigten Theile gegen einander hängt die wahre Stärke des Gewölbes ab und nicht davon, daß sie sich in denselben durch eine vorher gegebene Krümmung an einander stützen und dem Hobelzuge folgen. Diese letzteren Dauben schließen sehr schlecht. Zu diesen in die Augen fallenden Fehlern fügen die Arbeitsleute immer, zum Schaden der Käufer, einen noch wesentlichern hinzu, nicht sowohl aus Unwissenheit, als vielmehr aus Sucht, ihre Arbeit zu beschleunigen; sie machen nämlich die Dauben zu breit, und jedem Weinwirth hat die Erfahrung gezeigt, daß die schmälern Dauben ungleich dauerhafter, folglich auch vortheilhafter sind. Häufigen Fehlern sind auch die Fässer von kleinern Sorten, z. B. ein- und zweyeimrige Fässer unterworfen; denn oft bereitet man sie bloß von Auswurfsholz, oder solchem, was schon bey größeren Gefäßen, die aber zum Beyspiel am obern Theile zerbrochen sind, gebraucht wurde. Diese alten Hölzer werden nun entweder nur frisch abgehobelt, oder auch anfänglich mit dem Schnitzmesser und dann noch stärker mit dem Hobel zugeschnitten, so zwar, daß sich ihre ohnehin geringe Dicke noch mehr vermindert.

Die Erfahrung lehrt, daß ein und der nämliche Wein in einem Faß besser, und in dem andern nicht so gut wird. Daß ein Faß, welches zwar rein ist, nie einen guten, sondern sperren Wein macht. Hieraus läßt sich folgern, daß das Holz viel beyträgt; und Binder wollen behaupten, je älter das Eichenholz war,

woraus die Fässer gemacht wurden, desto besserer Wein mache sich darin. Auch ist der Umstand nicht außer Acht zu setzen, daß bey weingrünen Fässern, vorzüglich die Weinstein haben, der eingefüllte Wein immer den Geschmack anzieht; war vorher guter alter Wein darin, so wird der Wein, so hinein gefüllt wird, wenn er geringer ist als der vorhin darin gewesene, profitiren; so im Gegentheil. Darum sind alte Fässer zu schätzen.

Die Verfertigung der Fässer rücksichtlich des Maßes geschieht auf zweyerley Art.

1. Entweder sie werden auf $\frac{1}{3}$ Maß berechnet, und enthalten sie die Summe der Flüssigkeit, welche der Visierstock anzeigt, dann heißen sie maßgerechte Fässer; so sind unsere alten Fässer, sie erscheinen in einer längern Form.

2. Oder sie werden ohne Rücksicht auf dieses Maß, und ohne Verhältniß der Dauben zum Boden gemacht, in diesem Falle gewinnt zwar der Verkäufer an Geld, verliert aber an Credit, und der Käufer ist bey 10 Eimern um $\frac{2}{4}$ Eimer betrogen.

Man schützt sich vor solchen Täuschungen beym Weineinkauf in etwas auf folgende Art: Man visiert die Fässer auf gewöhnliche Art, und zeichnet die Eimerzahl auf. Dann legt man den Visierstock der Länge nach auf das Faß und bemerkt die Eimerzahl von einem Boden (nicht Ende des Fasses) bis zum andern, dann mißt man die Höhe des Faßbodens, gibt diese zwey Summen zusammen, dividirt sie mit 3, und das Product ist der Anzeiger, wie viel Wein im Fasse enthalten sey.

Z. B. Das Faß mißt 10 Eimer, wenn man den Visierstock schräg in das Faß steckt; die Länge der Daube ist 16 Eimer, die Höhe 11, zusammen 27 Eimer, so ist das Drittel 9 Eimer, und darnach hat man sich im Ankaufe zu richten.

[Wir können zum Schlusse dieser Rubrik das

Mayerffysche Marmorfaß

nicht unerwähnt lassen, über dessen Einrichtung wir zwar auf die eigene Abhandlung des Herren v. Mayerffy verweisen müssen, dem ich aus chemischen Gründen indeß die Bemerkung beyzuschließen habe: daß für zeitigen Wein ich die Marmorfässer unbedingt annehme, und überzeugt bin, daß der Wein sich länger darin halten lasse, ohne zu veraltern; die Zeitigungsgährung würde ich aber nicht rathen, darin machen zu lassen, weil die electrische Strömung auf alle Fälle, so wie auch die gemäßigte Wärme dadurch mehr, als bey Holzgebünden ausgeschlossen wird; daher ich nie jungen Wein oder abgezogenen Most darauf füllen möchte, und wenn auch Herr v. Mayerffy behauptet, der gleiche junge Wein, sey nach Jahr und Tag besser im Marmorfaß gefunden worden, so beweiset dieß, daß er anders war, ob aber besser und für die Folge haltbarer? steht noch zu erfahren. So viel ist gewiß, daß das Marmorfaß das Holzfaß nicht ausschließen werde, wohl aber neben selbem bey vernünftiger Combination vortrefflich zum Auflagern des Weines tauge.]

Zubereitung der Fässer zur Aufnahme des Weins.

Die Fässer sind entweder neu, oder bereits als Weingefäße gebraucht, und solche nennt man dann weingrün. Würde man in ganz neue Fässer Most oder Wein gießen, so würden die Flüssigkeiten das bittere und zusammenziehende Wesen des Holzes auflösen, und einen so genannten Holzgeschmack bekommen. Es ist daher nothwendig, daß die Fässer auf eine gewisse Art vorbereitet werden. Diese Vorbereitung geschieht meistentheils durch das Ausbrennen der Fässer. Das Ausbrennen ist daher jene Verrichtung, mittelst welcher man entweder bloß mit Hülfe eines siedenden Wassers oder mit gewissen darin aufgelösten Substanzen, den Überrest des Saftes von dem Holze des geschlagenen und in Dauben verkauften Baumes, ganz oder zum Theil nimmt, der dort noch in einem Zustande der Vertrocknung enthalten ist.

Ein Faß, welches aus ungeflößten Dauben gemacht ist, muß man durch mehrere auf einander folgende Tage mit frischem Wasser anfüllen, ausleeren, und dieß so lange thun, bis dasselbe klar und ohne Geruch herausfließt. Weiß man aber gewiß, daß die Dauben geflößt wurden, so kann man sich damit begnügen: a) Daß man das Faß mit klarem und frischem Wasser ausspüle, welches man alsbald wieder ausleert, b) daß man Kochsalz im Wasser auflöse und dieses nun siedend in das Faß gieße (ein Viertelpfund Salz auf einen Eimer). Man verschließt nun

das Gefäß genau, bewegt es auf allen Seiten herum und rollet es, damit das Wasser alle Puncte der innern Wände berühre; nun stellet man es auf einen der Böden auf, rollet es aber eine Stunde darnach wieder, schwenket es aus, und stellt es auf den andern Boden. Diese Verrichtung wiederholet man fünf bis sechs Mal, dann aber leeret man das Wasser aus, um an dessen Stelle siedenden Most einzugießen. Allgemein brennen die ungarischen Bauern ihre Fässer bloß mit siedendem Wasser aus, in welchem sie eine ziemliche Quantität frisches Weinlaub aufkochen ließen. Andere lassen Blätter der Pfirsichbäume oder andere gewürzhafte Substanzen mit dem Wasser sieden. Empfehlungswerther ist aber das siedende gesalzene Wasser, denn a) wenn das Faß genau verschlossen ist, so verdünstet es die darin enthaltene Luft sehr stark; diese Luft strebt nun durch die kleinsten Ritze zu entfliehen, und man wird also dadurch leicht gewahr, wo das Holz gespalten ist, wo die Dauben schlecht schließen, und der kleinste Ausgang übrig ist; b) das gesalzene und siedende Wasser löset die schleimige, seifenartige und färbende Substanz des Holzes, wenigstens bis zu einer gewissen Tiefe besser auf, als das ungesalzene Wasser: die Salztheile dringen in die Poren desselben ein, fixiren dort den Überrest des zusammenziehenden und färbenden Theiles und machen dadurch, daß der Wein, der sonach eingefüllt wird, weniger auf sie wirken könne.

Wäre der Alaun nicht so theuer, so wäre noch mehr zu empfehlen, ihn diesem siedenden Wasser zuzu-

setzen. Hat man nun die Fässer mit gesalzenem oder alauntem Wasser ausgebrannt, so ist es keineswegs rathsam, dieses Wasser in den Fässern kalt werden zu lassen. Fünf oder sechs Stunden, nachdem man es angefüllet hat, läßt man es auslaufen und schüttet an dessen Stelle sogleich einige Maß gesottenen und noch siedenden Mostes ein, den man über dem Feuer sorgsam abgeschäumt hat. Nun verschließt man das Faß fest, und treibt es auf allen Seiten herum. Dieser Most kann unschädlich in den Gefäßen kalt, ja selbst einige Tage darin gelassen werden. Will man nun die Fässer über die Lagerbäume aufstellen, so läßt man sie auslaufen, verstopfet sie, hebet aber diesen so gebrauchten Most auf, und bedienet sich desselben, um geringe Weine oder Tresterweine zu verbessern. Die Fässer werden nun genau zugestopfet, auf die Lagerbäume gestellt, und sind zur Aufnahme des neuen Weins fertig.

Weit zuträglicher für die Fässer und den einzufüllenden Wein ist, wenn, nach dem Abziehen des Weins im März, in einem gut vermachten Fasse Lager von gutem Wein aufgehoben wird. Dieses wird mit nochmal so viel Wasser verdünnt, aufgekocht und die neuen sowohl, als andere etwas verdächtige oder luftdürre Fässer ausgebrannt. Es kann dieses auch mit Lager-Branntwein geschehen, welches aber kostspieliger ist. Ein auf diese Art ausgebranntes Faß ist für jeden Wein tauglich, wie ich mich selbst überzeugt habe.

Der hier angeführten Behandlung bedürfen nur

neue Fässer; jene aber, welche schon weingrün sind, das ist, schon gebraucht wurden, bedürfen keiner weitern Vorkehrung, als daß man vor der Weinlese einen Boden wegnimmt, um die alten vertrockneten Hefen wegzunehmen, und daß von den innern Wänden der Weinsteinansatz abgekratzt und entfernt werde, welches bey größeren Fässern um so weniger umständlich ist, da solche in dem einen Boden wohl einpassende mit einem starken hölzernen Riegel zu verschließende Thüren haben, die zu diesem Behufe herausgenommen werden können. Endlich muß man die Fässer, je nachdem sie es bedürfen, frisch binden lassen. Den Tag vor ihrem Gebrauche schüttet man siedendes Wasser ohne Salz hinein, damit das Holz anschwelle, läßt aber dieses Wasser nach einigen Stunden wieder ausfließen, und gibt dafür etwas siedenden Most hinein. Endlich, wenn dieser ausgeleert ist, füllt man neuen Wein ein. Unter diesen Vorsichten ist man zwar versichert, daß der Wein nie einen widrigen Geschmack annehmen werde, aber man muß gestehen, daß man dadurch nicht für den Faßgeruch sicher gestellt seyn werde. Eine einzige mit diesem Geruch behaftete Daube kann in wenigen Tagen den Wein eines ganzen Fasses verderben. Die Winzer und Weinhändler kennen den Faßgeruch genau, und er ist leichter zu bemerken, als zu beschreiben. Die mit dem Faßgeruche behafteten Dauben kann man erkennen a) aus ihrer trübern, mattern Farbe; wenn diese Farbe in den concentrischen Holzlagen ungleich vertheilt, marmorirt und wellenförmig ist, und wenn der Mittelpunct dieser Ungleichheiten

einen gefaulten, angefressenen Knoten darstellet, dann wird das Faß dem Weine den Faßgeruch mittheilen. b) Kann man sich von dieser bösen Eigenschaft des Holzes nicht genug überzeugen, so trägt man es an einen feuchten Ort, läßt es dort einige Tage, sägt an einem Ende etwas weg, und beriechet es an dem Orte, wo die Säge gegangen ist. Die hier entstandene Wärme gibt die üble Eigenschaft des Holzes zu erkennen. Bey einem beschlagenen Fasse, dessen Spundloch offen ist, und welches durch einige Tage an einem feuchten Orte gestanden hatte, sey man gegen jeden ungewöhnlichen Geruch, selbst wenn er angenehm ist, mißtrauisch. Nur muß man sich hier nicht von jenem natürlichen Geruche des Holzes oder des Rauches irre führen lassen, welcher letztere von den bey der Verfertigung des Fasses zur Erleichterung der Daubenbiegung angezündeten Spänen herrühret. Es kann das Faß nach der Fäulniß oder nach Schimmel riechen, ohne daß dieß ein Faßgeruch ist. c) Ein sehr einfaches Mittel kann entscheiden, ob die verdächtigen Dauben den Faßgeruch haben: man darf nämlich nur einige Späne von ihrer Oberfläche nehmen, diese in eine mit Wein angefüllte Flasche verschließen und darin durch 24 Stunden erweichen lassen, indem man die Flasche in einem mäßig warmen Orte aufbehält; ist das Holz nun fehlerhaft, so nimmt der Wein in der Flasche zuverlässig einen so starken Faßgeruch an, daß er von allen, die ihn kosten, erkannt werden wird.

Mittel gegen den Faßgeruch.

Man kann dem Faßgeruche abhelfen. Frisches mit Kalk gesättigtes Wasser bringt diese Wirkung bey dem Holze von solchem Geruche hervor. Dieses Mittel hat man schon lange gekannt, allein neuere und vielfältige Versuche überzeugten mich, daß dieses Wasser den Wein weder in seinem Geschmacke, noch in seiner Güte und Farbe beeinträchtige, selbst dann, wenn man von solchem Wasser weit mehr beymischte, als geschwefelte Weine bedürfen.

Wenn man den fehlerhaften Wein in ein gesundes Faß abgezogen hat, so genüget eine Unze Kalkwasser auf ein Pfund Wein. So ein Faß muß täglich durch zehn bis zwölf Tage hinter einander gewalzet werden. Das Kalkwasser nennet man dasjenige, welches auf dem gelöschten Kalk obenan schwimmt. Kirwan bemerket, daß sechs Vierundzwanzigtheile Wasser, nur einen vom Kalke auflösen; daß dieses Wasser mit den Weinen nicht in dem nämlichen Verhältnisse stehe, wie mit den mineralischen Wässern, denen es den prickelnden Geschmack benimmt; daß es die Weine der fixen Luft, die sie nun in so größerer Menge enthalten, je mehr sie jung sind, nicht beraubet. Die übrigen Säuren der nicht eingeschlossenen und schweren Weine haben eine größere Verwandtschaft zu dem Kalke, daher denn auch die Weinhändler, um den jungen Weinen, die man schnell trinken will, den Geschmack der alten Weine bald beyzubringen, sich mit Vortheil des Kalkwassers bedienen; auch nimmt

es dem alten Weine die Herbe, die Rauheit und selbst die Härte, wenn sie deren noch haben; und doch beraubet es den Wein in keinem Zustande seiner Geistigkeit oder irgend eines nützlichen oder erhaltenden Bestandtheils.

Man kann auch durch das Spundloch brennende Kohlen in ein neues Faß, oder ein solches werfen, welches durch den eingelassenen Wein einen Faßgeruch angenommen hat. Man kann diese Verrichtung durch mehrere Tage hinter einander wiederholen, jedoch muß man jedes Mal das Faß zuspünden und walzen. Der Endzweck, den man dabey hat, ist, die schädlichen Dünste oder das faule Gas durch das Feuer verzehren zu lassen, und sie also zu zernichten.

Der Vorlauf des Weins ist, in einer Menge nach Beschaffenheit des Weinfehlers, gleichfalls sehr vortheilhaft. Die sehr gashaften weißen Weine verbessern die Weine mit dem Faßgeruche in einem Zeitraume von fünfzehn Tagen. Die Einlassung oder Beysetzung von fixer Luft bringt eben diese Wirkung hervor. Wird nicht gleich auf die erste Beymischung der günstige Erfolg erreichet, so wiederholet man diese Verrichtung zum zweyten und dritten Male. Einige Zeit darauf läßt man den Wein ab, wie man dieses nach jeder Verbesserungsprobe gewöhnlich thut. Das oxygenirte salzsaure Gas (das heißt, über schwarzen Braunstein abgezogene Salzsäure) ist von allen luftförmigen Flüssigkeiten das vorzüglichste Verbesserungsmittel und schadet in keiner Rücksicht der Gesundheit. Für junge mit dem Faßgeruche behaftete Weine,

ist das Kalkwasser — für schwache Weine, die Kohlensäure, und die derselben ähnliche Säuren — endlich für alte Weine, die den Faßgeruch durch ihren Aufenthalt in einem neuen Gefäße angenommen haben, die oxygenirte Salzsäure zu wählen.

Mittel gegen den Schimmelgeruch der Fässer.

Manches Mal nehmen diese Fässer, wenn sie leer und offen, in einem feuchten wenig luftigen Orte gestanden haben, einen schimmeligen Geruch und Geschmack an. Man nimmt dann ein faustgroßes Stück ungelöschten und gutgebrannten Kalk auf ungefähr 2 Eimer, wirft es in kleinen für das Spundloch angemessenen Theilen in das Faß; nun läßt man nach und nach eine zureichende Menge Wasser, um den Kalk aufzulösen, hinein, verschließt aber das Faß nach jedem Eingusse. Eine Stunde darauf beweget man es von neuem und so fort drey bis vier Mal; dann läßt man das Wasser ausfließen, gibt neues hinein und wiederholet dieses so lange, bis es hell herausfließt.

Bewährtes Mittel gegen den Schimmelgeruch der Fässer.

Der berühmte Oberpfarrer Christ machte folgendes, von Vielen mit Nutzen nachgemachte, Mittel bekannt: Man schwenke und bürste das verdorbene Faß mit einer reinen, starken Bürste rein aus; wenn es dann wieder eingeschlagen ist, so mache man sie-

dend Wasser, gieße es hinein und zugleich, nach Verhältniß der Größe des Fasses, auf jeden Eimer ein Loth Galganthwurzel (Radix Galangae) klein gestoßen. Man spünde das Faß wohl zu, und lasse so 24 Stunden stehen, schwenke es aber in dieser Zeit, sonderlich im Anfange, öfters um. Darauf leere man es aus, schwenke es mit frischem Wasser aus, gebe ihm den gehörigen Einschlag, und gebrauche es als ein reines Faß. Wenn es jedoch nicht Eile hat, so ist es gut, wenn das Faß nach dem Einbrennen noch etliche Tage eingewässert wird.

Noch ein Mittel gegen den Schimmelgeruch.

Man brenne das moderig gewordene, mit Schimmel überzogene Faß aus; kratze die anklebenden Überbleibsel des Weinsteins genau ab, und brühe das Faß zwey Mal hinter einander folgender Maßen aus: in dem ersten Brühwasser läßt man viele Stücke von der äußern Rinde eines alten Eichbaumes sieden, mit dieser scharfen Lauge das verdorbene Faß drey Stunden lang tüchtig ausbrühen, öfters hin und her rollen, und wechselweise auf die Böden umstürzen; damit nun aber auch nichts von der Schärfe der Lauge zurück bleibe, so schwenkt man das Faß auch nicht nur mit Brunnenwasser aus, sondern brühet es noch ein Mal auf die allgemein bekannte Art aus.

Zusatz zur vierten Auflage.

Es ist nicht nöthig, den Weinstein von den Fässern abzuschlagen, denn er ist noch zum Vortheil, da nur

gute Weine Weinstein absetzen, was man im Ganzen aus der Menge des Weinsteins bemerkt, wenn in einem Jahre ein geistreicher Wein gewachsen ist. Im Gegentheile ein geringer, saurer Wein legt keinen Weinstein an, vielmehr der saure Wein, wenn er längere Zeit im Faß ist, verzehrt den Weinstein.

Das leere Faß kann anlaufen, ungeachtet es Einschlag bekommt; 1) wenn es nicht gut verheilt wird, 2) oder nicht hinlänglich ausgetrocknet wurde, ehe es zuerst Einschlag bekam; 3) wenn dickes Lager am Boden oder an den Dauben hier und da picken bleibt; 4) wenn das Faß inwendig Splitter bekommt, am Boden oder an den Dauben, wo in den Rissen das Lager und Feuchtigkeit zurückbleibt, Schimmel erzeugt wird, und dieser nach und nach weiter greift. Auch können Fässer außer dem Keller, ungeachtet sie gut mit heißem Wasser ausgebrannt und mit kaltem ausgespült wurden, schimmelig werden; nämlich bey nasser Witterung, im Frühjahre oder Herbst, wenn sie mit dem offenen Beile nahe an der nassen Erde liegen. Ein Faß, so Schimmel angezogen hat, mag es noch so kurze Zeit seyn, ist immer gefährlich, bloß mit heißem Wasser reinigen zu wollen, denn es nimmt ihn selten ganz weg. Das sicherste Mittel ist, das Faß aufschlagen, rein ausbürsten, vorzüglich die alten Ritzen, und jede Fuge mit dem Messer ausputzen.

Jedes schimmelig gewordene Faß ist im Keller gefährlich, wenn der Schimmel in das Holz greift; besonders wenn einmal der gelbe Schimmel da ist, da bleibt nichts übrig, als das Faß zu verwerfen.

Man kann es zwar zu reinigen versuchen, aber immer mit Gefahr und selten ohne Schaden. Ist der Schimmel im Holz, so kann man das Faß zerlegen, den Schimmel abkratzen, jede Daube durch den Binder ausziehen, das ist ausschneiden lassen, und dann dasselbe mit Sassafraß ausbrennen; aber wenn alles fertig ist, wenn es wohl riecht, so zeigt sich doch in Folge der Zeit, daß der Wein einen förmlichen Schimmel- oder Faßgeruch hat.

Solchen Fässern ist am besten zu helfen, wenn sie vom Binder gereinigt sind, daß man immer heurigen Wein, wenn er noch arbeitet und warm ist, einfüllt; geschieht dieses durch drey bis vier Jahre, so zieht der Wein aus dem Holz den Geruch ganz heraus; es ist aber jedem einleuchtend, daß dieses kostspielig sey.

Fässer, die einmal der Schimmel ergriffen hat, wenn sie auch gereinigt sind und Einschlag annehmen, sind selten standhaft, wenn sie in Einschlag leer aufbewahrt werden sollen, denn sie fangen gern wieder Schimmel.

Gewöhnlich ist das Kennzeichen, ob ein leeres Faß schimmelig ist: wenn es keinen Einschlag annimmt, und wenn man, mit der flachen Hand auf das Beilloch schlagend, den Schimmelgeruch in die Nase bekommt. Dieses ist aber kein untrügliches Kennzeichen, denn leere Fässer, die entweder außer dem Keller an trocknem Orte, oder selbst im Keller, aber an warmer trockner Stelle aufbewahrt werden, nehmen, wenn sie auch schimmelig sind, Einschlag und Licht an, ohne einen Schimmelgeruch spüren zu lassen.

Das sicherste Mittel ist mit Wachslicht hinein zu sehen, und inwendig das Faß überall zu durchforschen, ob sich keine Schimmelpuncte zeigen; sieht man nur etwas, so muß das Faß aufgeschlagen werden.

Um Fässer vom Schimmel zu reinigen, nimmt man auf ein zehneimeriges Faß einen überzeitigen Kürbis, der schon recht gelb ist; man kann die Eingeweide sammt dem Kern herausnehmen oder beybehalten, und den ganzen Kürbis muß man dann wie Speck zerschneiden, mit ein Viertel Wasser aufsieden lassen, hernach wird das Wasser siedend sammt dem Kürbis in das Faß gefüllt und so ausgebrannt. Alles bleibt 2 bis 3 Tage darinnen, jedoch unter der Zeit muß das Faß öfters umgerollt und umgekehrt werden, dann leert man es aus, und läßt es mit frischem Wasser ausspülen.

Regenwasser ist den Fässern äußerst schädlich.

Neuestes Mittel gegen den Schimmelgeruch der Fässer.

Man nehme frischen Kuhmist, so frisch als man ihn haben kann, verdünne ihn mit so viel lauem Wasser, daß die Brühe leicht durch einen großen Trichter gelassen werden kann. Vorher aber löse man in diesem Wasser vier Pfund Kochsalz und ein Pfund Alaun auf, so daß die ganze Mischung ungefähr den sechzehnten Theil des zu reinigenden Fasses ausfülle. Diese Masse bringt man unter beständigem Umrühren mit einem hölzernen Spatel beym Feuer zum Kochen und gießt sie siedend in das Faß, verspündet dasselbe

sogleich und rüttelt es fünf bis sechs Minuten lang um, wie man es beym Ausspülen zu machen pflegt. Man wiederholt dieses Rütteln den halben Tag lang von zwey Stunden zu zwey Stunden, öffnet nach jeder dieser periodischen Operationen den Spund, und jedes Mal steigen dicke Dämpfe mit Modergeruch herauf. Nach 24 Stunden spült man das Faß mit reinem Wasser aus, und wiederholt dieses so lange, bis das Wasser ganz hell abfließt. Während dieser Arbeit läßt man Wasser wärmen, in welchem man zwey Pfund Kochsalz und ein halb Pfund Alaun auflöst, gießt diese Brühe dann ganz heiß in das Faß, rüttelt es sogleich tüchtig um, und läßt es wohl verspündet stehen. Zwey Stunden darauf läßt man das noch laue, salzige Wasser ab, gut auströpfeln und verspündet das Faß, bis es mit Wein gefüllt wird. Bey diesem Mittel soll man besonders beobachten, nie Ochsenmist, sondern immer nur Kuhmist zu nehmen.

Als ich einst verdächtige Fässer hatte, die in einem feuchten Keller gelegen, so ließ ich beyde Böden heraus nehmen, sie übers Feuer stellen, wie es bey der Daubenbiegung gewöhnlich, auch die Flamme an die Dauben anschlagen, die Böden nachher einlegen, fester binden, mit siedendem Lager ausbrennen, etwas einschlagen, und selbst die mit schwarzem Schimmel gezeichneten hielten sich gut.

Ungeachtet aller der hier angezeigten Heilmittel wird es immer klüger seyn, sich lieber keiner fehlerhaften Fässer zu bedienen, vorzüglich, wenn sie in einem Lande in mäßigen Preisen stehen.

Will man vielen von der Feuchtigkeit verursachten Zufällen vorbeugen, so muß man das Faß, so bald es leer ist, aus dem Keller ziehen, alle flüssigen Hefen ausfließen lassen, es mit reinem Wasser gut auswaschen, und es dann wohl zugespündet in einem luftigen, aber nicht feuchten Schoppen aufstellen. Auf diese Art werden die Reife, vornehmlich wenn sie aus dem so genannten weißen Holze gemacht sind, länger dauern, weil solche sonst mehr der Fäulung unterworfen sind, als jene von Kastanienholz.

Ehe man sie aufbewahrt, ist es gut ihnen noch ein Mal gut Einschlag zu geben, und so zuzuspünden. Besonders ist dieß bey großen Fässern zu beobachten, mit denen schwerer als mit kleinern umzugehen ist.

3. Von dem Aufstellen der Fässer auf den Lagerbäumen.

Wenn man die Fässer in den Kellern auf den Lagerbäumen aufstellet, so befestiget man sie gewöhnlich dadurch, daß man zwischen ihnen und den Lagerbäumen auf jeder Seite zwey hölzerne am Rande geschnittene Keile (Zwickel) antreibet. Diese Keile befestigen nicht nur, sondern sie dienen auch dazu, das Faß gegen vorne zu etwas weniges zu neigen. Diese Keile sind freylich sehr bequem und werden sehr leicht angebracht; aber oft sind auch sie bloß Ursache, daß das Faß von dem Orte, wo es auf ihnen aufliegt, zu faulen anfängt. Die Erfahrung lehrte, daß dieses Übel nicht zu befürchten ist, wenn man sich statt der hölzernen, steinerner Keile bedient, und aus dieser Rücksicht sind diese auch überall zu empfehlen.

In Ungarn werden meist schief abgehauene Steine oder Ziegelstücke dazu verwendet.

Sind nun die Fässer, in welche man den neuen Wein schütten oder alten abziehen will, nach den hier beschriebenen Angaben rein, so werden sie auch gewöhnlich vorher noch mit Schwefel eingebrannt und dieses nennt man: dem Weine Einschlag geben. Dieses ist zur Erhaltung der Weine ein unentbehrliches Mittel, und wir werden sowohl von dem Schwefeln selbst, als auch von dem hierzu nöthigen Einschlage weiter unten handeln.

4. Die Reife.

Die Reife sind bestimmt, die Dauben gut zusammen zu halten, und sie verdienen daher von Seite der Winzer die größte Aufmerksamkeit. Die besten hölzernen Reife sind, wo man sie haben kann, von Kastanienholz, z. B. im Schümeger Comitat, in Slavonien, Kroatien ꝛc.; minder vorzüglich sind jene aus Äschen-, Äspen-, Haselnuß-, Pappel-, und endlich aus Weidenholz. Die Seltenheit des Kastanienholzes machte, daß man zu andern Holzgattungen seine Zuflucht nahm, und in ganz Ungarn kennt man das Birkenholz als das dauerhafteste, das Ahornholz als das zu sehr großen, z. B. zu hunderteimerigen Gefäßen, tauglichste, und das Haselnußholz, als das zu kleinen Gattungen beste Reifholz. Allezeit sollte man bey den Reifen die Rinde abschälen, denn immer gehen sie an der Rinde und am Splinte zuerst zu Grunde. Leichter werden sie anders von Insecten

gestochen, die ihre Eyer hineinlegen, aus denen hernach kleine Würmer kriechen. Bis zu dem Zeitpuncte, da sich diese Würmer in geflügelte Insecten verwandeln, leben sie immer auf Kosten des Splints, den sie umgeben; die Rinde bleibt ganz oder vollkommen unberührt. Sind die Keller oder die Vorrathsgewölbe feucht, so saugen sich diese Wurmstiche mit Wasser an, der Reif fängt an zu faulen und zerspringt endlich. Die Anzahl und die Stärke der Reife richtet sich nach der Größe der Fässer. Was aber die Bereifung selbst betrifft, so nimmt man nicht nur zu großen Gebinden, sondern auch, aus Wirthschaft, zu kleineren Gefäßen, eiserne Reife; legt aber, besonders bey neuen Fässern, unmittelbar an diese noch hölzerne, denn diese lassen sich ohne zu zerspringen, leichter ausdehnen. Überhaupt aber ist es gut, neue Fässer erst ein paar Jahre gefüllt liegen zu lassen, und sie dann erst mit eisernen Reifen und zwar so zu belegen, daß die zwey äußersten Kopf- und Halsreife nur drey Finger breit von einander zu liegen kommen, damit, wenn einer zerspringt, der andere noch das Gebinde zusammen, und den Wein gefangen halten kann. Um die eisernen Reife gegen den Rost zu sichern, bestreicht man sie mit Firniß oder dick eingekochtem Leinöhle, und es wäre auch sehr zweckmäßig, die Fässer selbst mit irgend einer Öhlfarbe zu bestreichen *).

*) Sehr verschieden sind die Nachrichten über den Nutzen der mit Öhlfarbe angestrichenen Fässer. Schönes Aussehen und Conservation der Fässer an sich selbst,

Um nun aber auch theils beym unverhofften Springen eines oder des andern Hauptreifs sogleich Hülfe schaffen, und theils ohne alle Gefahr die Gährung unterdrücken, und sogenannte gefangene Weine machen zu können, muß man besondere Ketten, welche man Züge nennt, bereit haben, um mittelst derselben die Fässer spannen, und gleichsam einschnüren zu können, so wie man dann auch die Böden, um sie gegen die Gewalt des gefangenen und fortgährenden Weines zu schützen, mit Spangen verwahret, und zu diesem Ende mehrere überzwerch und in die Länge vor demselben anbringt. Auch hat man für oben gedachten Nothfall, wenn nämlich ein Hauptreif springt, in jedem gut eingerichteten Keller, mehrere verschiedene, große eiserne Schraubreife, welche Jedermann leicht auflegen, und selbst mittelst der daran angebrachten Schraube und des dazu gehörigen Schlüssels, nach Nothwendigkeit verengen und fest anschrauben kann. — In großen vollkommen eingerichteten Kellern, wird der Boden mit Ziegeln gepflastert, und zwar nach einem Orte zu ab-

---

ist nicht zu läugnen; aber der junge Wein zeitiget in angestrichenen nicht so gut, wie in unangestrichenen; ein Phänomen, dessen Lösung leicht in der Hemmung der electrischen Strömung und dadurch bewirkten, unmerklichen Zeitigungs-Gährung, analog wie beym Marmorfaß, zu suchen ist. Wenn gute eichene Fässer fleißig gewischt und mit gutem Weinlager abgerieben werden, so bekommen sie mehr Glanz als vom Firniß, und erhalten sich gleichfalls gut vom Schimmel.]

schüssig, wo sich eine ebenfalls ausgemauerte und gepflasterte Höhlung befindet, welche den beym plötzlichen Zerspringen der Reife ausfließenden Wein aufnimmt.

5. Die Spünde und Zapfen.

Der Spund oder das Beil dienet, die Fässer zu verschließen. Da die Öffnung der Fässer nothwendiger Weise vollkommen rund ist, weil das Loch mittelst eines Bohrers zirkelförmig gemacht wird, so muß auch der Spund genau dieselbe Form haben und an seinen Rändern vollkommen gerundet seyn. Hat er aber hervorspringende, noch so gut abgeplattete Winkel, so wird ihn doch der Hammer niemals so fest in das Loch schlagen können, daß er in allen Puncten dessen Umkreis berühre; also wird immer ein freyer Wechsel zwischen der atmosphärischen Luft und jener, die im Fasse enthalten ist, Statt haben. Es kann daher Niemand wundern, wenn man oft ganz volle Weingefäße antrifft, die sauer geworden; dieses kommt daher, daß der Wein, nachdem er einen Theil seiner Luft verloren, eine gewisse Menge atmosphärischer Luft einsauget, sie sich eigen macht, mit der noch übrig gebliebenen fixen Luft vereiniget und also sauer wird. In diesem Falle ist jedes volle Faß, welches die atmosphärische Luft einsauget, immer von außen naß. Um den Fehlern des Spundes so viel als möglich abzuhelfen, pflegt man ihn mit gehecheltem Flachs zu umwinden. Allein dieß Mittel ist nicht zureichend, denn der Flachs füllt nur schwach die Krümmung aus,

preßt aber stark die winkeligen Theile. Unzweckmäßig ist daher die Gewohnheit in mehreren Theilen Ungarns, besonders an vielen Orten des Preßburger Comitats, viereckige Spundlöcher zu haben. Der kürzeste Ausweg ist, die Spünde vom Drechsler verfertigen zu lassen. Der Spund darf nicht höher aus dem Fasse emporstehen, als die Reife sind, die am nächsten bey dem Loche stehen, ja er soll noch niedriger seyn. Übersteiget er diese Höhe, so wird das Faß, wenn man es rollt, sich auf dem Spunde wälzen und daher Gefahr laufen, geöffnet zu werden, vorzüglich wenn sich in dem Wege das geringste Hinderniß, der kleinste Stein einfindet; und man hat unzählige Beyspiele, daß bloß aus Mangel dieser Aufmerksamkeit viel Wein sauer geworden, oder ausgeflossen ist. Ganz neue Spünde lasse man vorher in Most oder Wein weichen, und bewahre sie dann an einem trockenen Orte, wo Luftzug ist, bis zum Gebrauche auf. Soll man endlich das Faß mit ihnen verstopfen, so genüget es, ihren untersten Theil mit einem Stück Leinwand zu umwickeln.

Um das Verderben der obersten Faßdaube bey großen Fässern, die auf dem Lager liegen bleiben, zu vermeiden, welches früher oder später am Spundloche erfolgen muß, wenn stets und oft sehr ungeschickt der fast ganz eingeschlagene Spund mit dem Bindermesser heraus gezwängt wird; so ist es vortheilhafter, wenn der Spund vom Drechsler so verfertiget wird, daß er, wenn er eingeschlagen, noch vier Finger breit hoch über das Faß aufsteht, auf diese Art kann er durch

einige leichte Schläge, oft mit der Hand herausgebracht werden, ohne die Daube im geringsten zu verderben.

Die Landleute pflegen Weiden- oder Pappelholz zur Verfertigung der Spünde zu gebrauchen, weil es leichter zu ebnen und zu formen ist. Doch dergleichen Spünde taugen durchaus nichts; die Fibern dieser Hölzer sind zu gerade und zu porös. Ist das Faß voll und es kommt ein Mittagswind, oder der Wein arbeitet in dem Fasse, so treibt die Luft, welche sich entbindet, und sich zu verflüchtigen trachtet, die Flüssigkeit mitten durch die Fibern des Holzes und man sieht auf der Oberfläche des Spundes eine trübe oft mit Luftblasen bedeckte Flüssigkeit. Ist so ein Holz aber zwey oder drey Jahre alt, so ist es zu diesem Gebrauche minder untauglich und ganz besonders ist dann das Lindenholz zu Spünden zu empfehlen.

Der Spund der Champagner.

Wir haben hier noch eine besondere Art von Spünden zu betrachten: dieß ist der Spund der Champagner. Er hat in Rücksicht seiner Form, so weit er im Spundloche steckt, alles mit dem gewöhnlichen Spunde gemein, nur, daß er da, wo er von außem das Spundloch berührt, einen breiten Rand hat, welcher auf den Dauben ums Spundloch herum aufliegt. Auf beyden Seiten nämlich, rechts und links werden zwey, einen halben Zoll weite Löcher eingebohrt, welche sich durch kleine, angemessene Zapfen verschließen lassen. Aus der Mitte des Spundes stehet ein, einen Fuß

langer, und ein bis zwey Zoll dicker Zapfen empor, um mittelst desselben den Spund ohne Poltern ins Spundloch einstecken und wieder herausnehmen zu können. Von den obgedachten zwey Seitenlöchern hält man das eine beständig zu, das andere läßt man aber während der Gährung des Mostes entweder ganz offen oder steckt das für dasselbe bestimmte Zäpfchen so lose hinein, daß es die elastisch wirkenden Dünste leicht heraustreiben können. Will man das Faß anfüllen, so steckt man einen Trichter in das eine Seitenloch, öffnet aber zugleich das andere, damit beym Hineingießen die Luft daselbst entweichen könne.

Auf die gute Form der Zapfen der Fässer muß man ebenfalls seine Aufmerksamkeit richten, theils solche dauerhaft zu machen, theils um bequem mit denselben umgehen zu können. An vielen Orten Ungarns, besonders aber jeder ungarische Landmann hat bloß Zapfen von alter dicker Eichenrinde, die an Dichtigkeit und Stärke das Pantoffelholz übertrifft. So oft ein Faß neu gefüllt wird, muß auch für das Zapfenloch ein neuer Zapfen gemacht werden, weil dieser, wenn er eingeschlagen wird, dem Faßboden gleich, abgeschnitten wird. Bey jedem Anzapfen des Fasses muß er nun in dasselbe geschlagen werden, weil es unmöglich ist, ihn herauszunehmen, und dieß verursacht gewiß viele Unbequemlichkeit. Wirthschaftlich ist daher immer und empfehlenswerth, sich seine Zapfen ebenfalls vom Drechsler, und am besten von gutem Zwetschkenholze machen zu lassen.

Noch besser sind die messingenen oder metallenen

Zapfen, obgleich theurer, da an mehrern auch eine Vorrichtung zum Sperren der Pipe sich befindet, damit sie nicht jeder öffnen und Wein trinken könne. Messingene Pipen sind bey dem Weine äußerst schädlich.

[Wenige Zeilen vorher werden metallene Spünde angerathen, indeß hier metallene Pipen äußerst schädlich erklärt werden; dieser Widerspruch in thesi und das Gegentheil in allen großen Kellern, wo man sich messingener Ablaßpipen und hölzerner Spünde bedient, ist leicht gelöset, wenn man unterscheidet: — Spünde und Pipen zum alltäglichen Gebrauche beym Ausschank, wo sich leicht durch die im Weine enthaltenen Säuren beym Gebrauche metallener Werkzeuge Kupfer, Kalk, Grünspan erzeugt, sollen von Holz seyn; Spünde bey Standfässern alter Weine, nämlich im zweyten Stadio der unmerklichen Gährung, können von Metall seyn, noch besser aber bedient man sich der neuen, v. Hönigsberg'schen Erfindung, der gläsernen Füllglocken mit eingeriebenen und numerirten Stöpseln, wie sie gegenwärtig in jeder Fabrik nach allen Kalibern zu haben sind — nur bemerkte ich allen Fleißes „bey alten Weinen im zweyten Stadio der unmerklichen Gährung;" denn diese Glocken, versteht sich, wohl aufgesetzt, beym Spunde hermetisch geschlossen, und mit eingeriebenen vollkommen schließenden Stöpseln — haben an manchen Orten übel angeschlagen, weil die noch nicht ausgegohrenen Weine, bey etwa noch dazu alten schadhaften Fässern, durch die Fugen traten, so-

gar Fässer zersprengten, daher verrufen wurden; und das mit Unrecht! eine unbedachtsame Anwendung kann jede Erfindung mißlingen machen.

Herr Hofrath André begleitet in Nr. 115 des Hesperus von 1822 die Anzeige dieser Erfindung mit folgender Empfehlung:

„Die Vortheile, welche diese k. k. patentirte „Wein-, Branntwein- und Essig-Zufüll- und Con-„servations-Maschine bey Magazinen, Spitälern und „Klöstern, so wie auch Güterbesitzern, Weinhänd-„lern, Wirthen, Branntwein- und Essig-Fabrikan-„ten und andern Particuliers gewährt, sind:

1. „Braucht man nicht, wie bisher, alle acht „Tage zuzufüllen, sondern man kann sich's, je nach-„dem das Faß und die darauf zu setzende Maschine „größer oder kleiner ist, so einrichten, daß man nur „alle drey bis vier Monathe zufüllen darf, ohne daß „der Wein kahmig wird. Dadurch allein entstehet schon „der weitere Vortheil, daß

2. „um vieles bey dieser Zufüllungsart, wobey „kein Tropfen verloren geht, erspart wird; da bis-„her, wenn sich, wie es meistens der Fall war, ein „Kahm zeigte, so lange am Fasse gestoßen, aufge-„gossen, abgeblasen und wieder aufgegossen werden „mußte, bis sich der Wein klar zeigte. Man mußte „sich der so genannten Beilbürste bedienen, um das „Spundloch von inwendig, so viel möglich, rein zu „bekommen, wodurch viel Wein verschwendet ward. „Über dieß wurde durch die stürmische Zufülle die „obere Schichte, welche durch den Zutritt der atmo-

„sphärischen Luft über der ganzen Oberfläche des Weines „im Fasse meistens schon gesäuert war, gleichsam „als eine Essigmutter unter den andern Wein ge= „jagt; hierzu kamen nun noch die Leinwandstreifen, „deren man sich bedienen mußte, weil das Spundloch „und das Beil durch das alle acht Tage erfolgte „Herausstechen desselben, mittelst dem Bindemesser, „seine Form verlor, und sonst nicht mehr fest verschlos= „sen werden konnte, und so war eine Essigmutter or= „dentlich methodisch geschaffen. Die Leinwandstreifen „nahmen, wenn sie nicht sehr rein gehalten wurden, „bald einen übeln Geruch an, und trugen vieles zum „Verderben des Weines bey. Durch den Aufsatz dieser „Maschine hingegen bleibt ein= für allemal das Beil „ohne Leinwandstreifen fest im Fasse, es findet eine „gesäuerte Schichte nicht Statt, weil alles hermetisch „verschlossen, und der Wein immerwährend sehr rein „bleibt. Die zweyte Fülle geschieht abermals nicht „stürmisch, sondern sehr ruhig; der Wein wird daher „in seiner stillen Gährung, darin er allein den Wein= „geist, den balsamischen Geruch und reine Farbe bil= „det, keinen Augenblick gestört; statt daß bisher, „wo alle acht Tage das Lager in die Höhe getrieben, „und der Wein in seiner stillen Gährung gestört „wurde, derselbe keinen Weingeist bilden konnte; und „hatte er auch in diesem kurzen Zeitraum etwas We= „niges erzeugt, so wurde derselbe nebst dem Riech= „stoff, durch das Rütteln, Zufüllen, Abblasen ꝛc. „ordentlich aus dem Fasse herausgejagt. Es ist daher „erprobt, daß der Wein bey dieser Maschine geisti=

„ger, folglich stärker, geschmackvoller und reiner an „Farbe wird.“

3. „Wird auch an der Zeit beym Zufüllen un„gemein viel gewonnen, da diese Maschine sehr leicht „zu dirigiren ist, und in wenigen Minuten alles ge„schehen ist.“

4. „Hört das bis jetzt in jedem Keller, beson„ders auf dem Lande, bestandene Füllfaß ganz auf. „Da ausgemittelt werden kann, wie viel Maß oder „Eimer jeder Keller alle zwey oder drey Monate „benöthiget, so kann man sich in größeren Kellern „mit kleinen Fäßchen, die man voll hält, in klei„nern Kellern aber nur mit großen vollgefüllten Fla„schen versehen, und man erhält einen reinen Füll„wein, statt, daß man bis jetzt das Füllfaß nur mit„telst Schwefel-Einschlag, den man ihm alle acht Tage „geben mußte, auch nur zum Theil von Kahm be„freyt erhalten konnte; er ward aber durch die Schwe„felsäure immer noch saurer und trübe, mit diesem „füllte man zu, und verdarb damit noch den gu„ten Wein.“

5. „Wird für Magazine, Spitäler, Klöster, „Brandwein- und Essig-Fabrikanten, dann Güterbe„sitzer durch diese Maschine eine Controlle möglich; „denn ist es einmal bekannt, wie viel man durch „ein Jahr an Fülle benöthigt, so kann die Zahl der „Eimer in voraus bestimmt werden, besonders da

6. „weder eine Vergeudung noch Verfälschung „Statt finden kann; denn liegt einmal das Siegel „auf dem Schnürchen der Maschine, so kann nichts

„abgenommen noch zugegossen werden, ohne daß es „nicht gleich beym Eintritt in den Keller an der Maschine eben so bemerkt würde, als wenn das Faß „zu rinnen beginnen sollte; wovon man bisher nur „dadurch in Kenntniß gesetzt wurde, wenn eine „Quantität Wein schon ausgelaufen war, die eine „Lacke im Keller bildete. Es geschah dann nicht selten, daß im solchen Falle derjenige, der die Aufsicht über den Keller hatte, um nicht einer Fahrlässigkeit beschuldigt zu werden, Wasser zugoß; dieses kann aber bey dieser Maschine nicht Statt finden. Sobald er sieht, daß die Maschine leerer ist, „als sie seyn sollte, folglich das Faß irgendwo rinnen „müsse, muß er genau nachsehen, den Binder herbeyrufen, und dem Besitzer oder Oberaufseher „die Anzeige machen, ohne daß er das Siegel öffnen darf.“

7. „Gewinnt die Ökonomie dadurch ungemein viel, „daß man bey entfernten Kellern, die bisweilen ein „und zwey Stunden weit entlegen sind, keine Kellermeister, Binder, oder sonstige eigene Individuen „zum Zufüllen halten darf. Eben so wenig benöthigen ihrer die Weinhändler und Wirthe, die auch „Keller vom Hause entfernt haben. Haben sie im „Orte, wo der Keller sich befindet, nur einen vertrauten Mann, der das Siegel nicht erbricht, so „können diesem die Kellerschlüssel überlassen werden, „damit täglich nachgesehen werde, ob die Fässer nicht „rinnen. Im Übrigen kann der Eigenthümer, Verwalter rc. die Fülle alle drey Monathe selbst besor-

„gen; und das häufige, besonders zur Winterszeit „lästige Hin- und Herfahren wird, nebst den Unko- „sten, erspart.“

8. „Würde ein Wein trübe, welches bey dieser „immer hermetisch geschlossenen Maschine selten der „Fall seyn wird, so wird es gleich von außen be- „merkbar: man läßt den Wein in Ruhe, wo er sich „wieder von selbst setzt, statt daß man bisher von „dem Trübseyn des Weines nur dann überzeugt wur- „de, wenn man von demselben herausheben ließ; „der Wein wurde dadurch nur noch trüber, und ge- „schah dieses alle acht Tage, so wurde derselbe, be- „sonders auf dem Lande für krank, zückig rc., und „nur für Essigsieder verkäuflich erklärt.“

9. „Entstehet durch diese Maschine für Particuliers, „wie für größere Wirthe der besondere Vortheil, daß, „wenn sie ein oder mehrere Fässer guten Wein besi- „tzen, sie davon immer trinken oder bouteillenweise „verkaufen können, und ihre Lebenszeit hindurch den „nämlichen guten Wein im Fasse voll behalten können, „wenn sie nur, je nachdem das Faß groß ist, so viel „davon abzapfen, und in Bouteillen oder kleine Ge- „binde abziehen, daß sie mit ihrem Bedarf auf drey „und vier Monate auslangen. Diesen Abgang kön- „nen sie mit einem leichtern Wein im großen Fasse „ersetzen und können gesichert seyn, daß der zugegos- „sene leichtere Wein durch diese drey oder vier Mo- „nate, wo er diese große Ruhe im hermetisch ge- „schlossenen Gefäße genießet, eben so gut seyn wird, „wie der erstere war; da er dann das Nämliche wie-

„derholen kann, und so bleibt ihm der Wein im gro-„ßen Fasse immer gleich gut.

10. „War man bisher bey Licitationen auf dem „Lande oder in der Stadt, wobey meistens das Be-„dingniß ist, den Wein in sechs Wochen oder zwey „Monaten abzuholen, genöthigt, sich auf Discre-„tion des Verwaltungsamtes oder des vorigen Besi-„tzers, der Zufülle halber, zu verlassen, und die be-„rechnete Fülle auf Treue und Glauben zu ersetzen. „Bey dieser Maschine hingegen braucht der Käufer „nur das erste Mal zu füllen, auf das Faß zu sie-„geln, und er kann ruhig zwey oder drey Monate „zu Hause bleiben, und versichert seyn, seinen er-„kauften Wein noch verbessert beym Abholen wieder „zu finden, ohne für die Zufülle einen weitern Er-„satz leisten zu dürfen.“

11. „Endlich entstehet für den Branntweiner-„zeuger der Vortheil, daß er seiner Zeit genau zu „bestimmen vermag, wie viel sein Product auf die „natürlichste Weise an Geist und Quantität verliere, „welches bisher nicht bestimmt angegeben werden konn-„te. Und der Essigsieder wird für das Umschlagen „seines Essigs geschützt, welches meistens durch das „öftere stürmische Zufüllen, wo die neue gebildete „Oberhaut, als eine schon in Fäulniß übergegangene „Substanz, untermischt wurde, entstanden ist.“

„Zwey sehr achtbare österreichische Güterbesitzer „versichern mich, alle diese hier angegebenen Vortheile „erprobt zu haben.“

[Messingene Pipen zum Ablassen der Weine

im Großen, so wie in Bouteillen (wo selbe einen Schnabel haben, und also den Trichter entbehrlich machen), wenn sie außer dem Gebrauche rein gehalten und nicht mit Unterbrechung angewendet werden, das ist, wenn man nicht, während selbe an den Gefäßen angeschlagen sind, tagelang aussetzt, wo sich natürlich der Grünspan bilden muß, sind nicht nur nicht schädlich, sondern eine Kostenersparniß und zu großen Manipulationen ganz unerläßlich. — Rein aber muß jedes Geräthe, es sey von Metall, Holz oder Leder, gehalten werden, weil, wo kein Grünspan sich erzeugt, setzt sich Essigsäure oder Schimmel an, und jedes ist schädlich.]

6. Der Thermometer.

Daß ein gewisser und bestimmter Grad von Wärme sowohl beym Gährungsprozesse der vereinigten Flüssigkeiten, als auch zum Aufbewahren und Erhalten des Weines erfordert werde, weiß Jedermann. Daher ist's gut, wenn man in einem Keller ein Werkzeug hat, mittelst dessen man diesen Grad bestimmen kann. Thermometer (Wärmemesser) heißt eine mit Quecksilber gefüllte Glasröhre, an welcher seitwärts eine Reihe aufwärts steigender Zahlen angebracht sind. Das Steigen des Quecksilbers zeigt das Zunehmen, das Sinken desselben das Abnehmen der Wärme an, welche beyde durch die zu- oder abnehmenden Zahlen ganz genau angegeben werden. In einem von Natur aus guten, das ist, temperirten Keller, scheint ein Thermometer ein überflüssiges Instrument zu seyn;

aber in einem Keller, in welchem man mehrere Luftzüge anbringen möchte, um die Temperatur bald erhöhen bald erniedrigen zu können, wird er gewiß bestimmten Nutzen gewähren.

7. Der Vinometer oder Önometer (Weinmesser).

Dieser, der auch Areometer (Schweremesser), und nach seiner verschiedenen Bestimmung auch Alkoholimeter, Salzspindel und auch wohl Bierwage genannt wird, wird theils gebraucht, um die steigenden Grade der weinigten Gährung, und theils den wirklichen Weingehalt (das heißt, die Menge des enthaltenen Weingeistes) des gegohrnen Traubensaftes auszumitteln.

Für den ersten Fall braucht man am besten das ganz einfache im Jahre 1780 von einem Physiker Bertholon erfundene Werkzeug. Es besteht aus einer weißblechernen Röhre, welche nur an einem Ende offen, über und über aber mit feinen Löchern durchbohrt ist, damit, wenn man sie in den Bottich taucht, keine Trestern hinein kommen können. In dieselbe schiebt sich leicht von oben ein hölzerner Cylinder oder Bretchen ein, welches sich unten auf ein Röllchen von Kork oder Pantoffelholz stützt. Senkt man nun dieses Instrument in den Bottich, worin der Gährungsprozeß vor sich gehen soll, so wird die Flüssigkeit durch die Löcherchen der blechernen Röhre dringen und den darin befindlichen Cylinder, oder das auf einem Korkwalzchen ruhende Bretchen mehr oder weniger in die Höhe

heben, und mittelst derselben, wenn man sie in Zolle, Viertelzolle oder gewisse Grade eingetheilt hat, das Steigen und Fallen, das heißt, die Zu- und Abnahme der Gährung anzeigen; denn wie die Gährung zunimmt, so dehnt sich die Flüssigkeit aus, und nimmt am Umfange zu, hebt folglich den mehrgedachten Cylinder oder das Bretchen; und wie die Gährung abnimmt, so zieht sich die Flüssigkeit wieder zusammen, senkt sich mehr und bewirkt das verhältnißmäßige Fallen der gedachten Hölzer; ist die bemerkte Gährung ganz vollendet, so, daß kein Steigen und Fallen der Masse mehr erfolgt, so bleiben gedachte Weinprüfer ganz unverändert stehen.

Für den zweyten Fall, wo es nämlich mehr auf die Ausmittlung des wirklichen Weingehalts des ausgegohrnen Traubensaftes ankommt, bedient man sich gewöhnlich des allbekannten Areometers oder gemeinen Vinometers (des Weinmessers). Dieser besteht, um ihn nicht leicht zu zerbrechen: 1) aus zwey messingenen, senkrecht über einander stehenden Kugeln, wovon die obere $13\frac{1}{5}$ Decimal-Linien, die untere kleinere aber $8\frac{1}{5}$ Decimal-Linien, und dem 2 Linien langen Hals, der beyde Kugeln mit einander verbindet und 2 Linien im Durchmesser hat; 2) aus einem Stiele, der aus der obern Kugel hervorragt, von dem untersten Eintauchungspuncte, welcher von der Kugel selbst $4\frac{3}{4}$ Linien entfernt ist, bis zum obern Ende 30 Linien, das heißt, $2\frac{1}{2}$ Zoll lang ist, und 2 Linien im Durchmesser hat. Sowohl dieser, der einer Scale gleich die Eintauchungspuncte enthält, als auch die Kugeln sind

hohl, jedoch ist die kleinere am untern Theile dicker an Messing, als der übrige Theil. Dieses ist deßwegen nöthig, damit durch die Größe der senkrechte Stand des Werkzeuges auch bey der geringsten Eintauchung befördert werde. Zur Erreichung dieses Zweckes ist es auch nöthig, daß die Achse des Instruments in gerader Linie von oben herunter laufe, und das Instrument aufs genaueste abgedrehet sey; denn wäre dieses nicht, sondern die Achse wäre vielleicht auf einer Seite dicker als auf der andern, so würde das Instrument in den Flüssigkeiten nicht die nothwendig erforderliche, aufrechte Stellung haben, sondern bey geringeren Einsenkungen vielleicht gar nach der schweren Seite umschlagen.

7. Die Hales'sche Röhre.

Diese, welche man anwenden kann, die Fässer immer spundvoll zu erhalten, die Zehrung oder den Abgang des Mostes oder des Weines zu ersetzen, und dem Eintritte der Luft in die Fässer vorzubeugen, bestehet in einer weißen, gläsernen, zwey Fuß langen, zwey Zoll weiten und mit einem zinnernen, sehr genau und gedrängt in das Spundloch passenden Fuße versehenen Röhre, welche in ihrer ganzen Zusammensetzung folgender Gestalt vorgerichtet wird. Man steckt nämlich den Fuß derselben in das Spundloch, kittet ihn ein, und überzieht den Kitt mit geschabtem und mit Asche vermischtem Unschlitte, so, daß auch nicht die geringste Öffnung bleibt, wodurch Most, Wein oder Luft dringen könnte. In diese Röhre kittet oder

verklebt man eine andere, die nur einen halben oder Viertelszoll weit ist, ein. Die untere Weite hält man immer einen Fuß über dem Fasse mit Most oder Wein angefüllt, damit, wenn der Wein im Fasse fällt, der Abgang sogleich wieder ersetzt werde, und oben im Fasse kein leerer Raum entstehe, in welchem sich die aufblähenden Dünste aufhalten können, sondern durch die obere kleine Röhre, welche deßwegen beständig offen bleibt, herausgehen müssen. Nimmt der Most oder Wein in der untern weiten Röhre ab, so füllt man ihn durch einen kleinen Trichter, und die obere Röhre wieder bis an den Schaum der Oberfläche des Weins in der großen Röhre auf, jedoch so, daß man den Schaum nicht durch allzu starkes Eingießen in Unordnung bringe.

8. Der Schlauch und Blasebalg.

Diese zwey Geräthe sind dazu bestimmt, den Wein aus einem Fasse in ein anderes zu bringen, ohne ihn zu sehr zu schütteln, oder durch unmittelbare Einwirkung der Luft entkräften zu lassen. Man nimmt nämlich einen ledernen Schlauch, der so lang ist, daß er von dem Spundloche des einen Fasses bis zum andern reicht. An jedem Ende desselben befestiget man eine aus weißem Blech bestehende Röhre, welche vom Spunde herab vier bis sechs Querfinger über die unten liegenden Faßdauben reicht. Eine von diesen Röhren steckt man nun in das volle und die andere in das leere Faß. Das letztere hält man offen; das erste,

nämlich das volle, verspündet man genau, gibt aber dem Spunde oder Pfropfe zwey Öffnungen, und zwar eine für die jetzt erwähnte Röhre, die andere aber, um die Pfeifenmündung eines Blaseblags genau hinein zu stecken. Wenn man nun mittelst des Blasebalgs Wind in das volle Faß gibt, so wird dieser auf die obere Fläche des Weines drücken, und ihn nöthigen, in den ledernen Schlauch zu steigen und in das leere Faß hinüber zu gehen. Sobald dieses erst im Gange ist, so wird der Wein, ohne in Trübung zu gerathen, ganz ruhig seinen Weg fortnehmen, bis beyde Fässer halb voll sind, wo er dann zu fließen aufhört. Fährt man aber mit der Bewegung des Blasebalgs fort, so wird dieser künstliche Druck der Luft, allen Wein, den Bodensatz ausgenommen, ohne Aufrührung oder Erschütterung, folglich ohne sich oben mit der Luft zu vermischen, in das zu seiner Aufnahme bestimmte Faß herüber leiten. Dr. Hahnemann rathet hierbey noch Folgendes an: Man verwandle den Schlauch in einen blechernen, mit parallelen Armen versehenen Heber, versetze die Pfeife des Blasebalgs mit einer Klappe, um durchs Selbstverschließen derselben den Eingang der innern Luft, wenn der Blasebalg von außen Luft zu schöpfen im Begriff ist, zu hindern, und endlich bette man, wenn es seyn kann, das leere Faß so viel tiefer, daß das auszuleerende auf einem etwas hohen Lager fest darüber ruhe, wobey es dann auch nöthig wäre, den in das leere Faß bis zu den untersten Dauben herabsteigenden Arm des Hebers so viel zu verlängern, als das Faß tiefer läge. Hier hätte

man dann den Blasebalg weiter nicht nöthig, um den Lauf des Weines in Gang zu bringen.

9. Verschiedene Heber.

Man hat Heber von Blech, Messing oder Glas. Die meisten haben an einer langen Röhre eine mehr oder weniger große, runde oder eyförmige Kugel befestigt, in welche beym Herausheben der Wein steigt, so, daß man ihn dann aus dem Heber in andere Gefäße übergießen kann. Die blechernen sind dem Roste unterworfen, sie sind aber eben so, wie die messingenen, dauerhaft, und daher werden sie meistens angewendet. Da die gläsernen jedoch am besten gereinigt werden können, und man in denselben jede auch noch so kleine Unreinigkeit erkennen, mithin auch entfernen kann, und da sie in dieser Rücksicht nie den Wein verunreinigen, oder Gelegenheit zu dessen Verderben geben können, so sind sie in jedem guten und reinlichen Keller zu empfehlen und sind bey Vorsicht, besonders wenn der Kellermeister den Wein nicht allzu gern kostet, ebenfalls dauerhaft. Der Landmann in Ungarn bedient sich statt des Hebers allgemein des ausgehölten Flaschenkürbisses (Cucurbita lagenaria), den man daher häufig anpflanzt. Weil er ihn unentgeldlich erhält, indem er ihn selbst erzieht, so wird er ihn, troz dem, daß er nur zu leicht unrein bleibt, und daher auch den Wein unrein macht, schwer um einen andern vertauschen.

10. Verschiedene Kleinigkeiten.

Unter diesen begreifen wir verschiedene Wannen, um sie beym Ablassen des Weines gebrauchen zu können, oder um den sogenannten Tropfwein aufzufangen; verschiedene Glas-Bouteillen, Gläser, ein kleines Beil, ein Messer, die Schwefelschnitte und die Werkzeuge, mit denen man schwefelt (von diesen werden wir weiter unten in einem besondern Capitel reden), Pfropfe und verschiedene Stöpsel.

Die gemeinen Korkstöpsel sind in ihren Bestandtheilen schwammig und verstatten oft den geistigen und flüchtigen Theilen der vereinigten Flüssigkeit einen ungehinderten Durchgang. Diesem Fehler abzuhelfen, hat man von jeher verschiedene Mittel angewandt. Die Weinhändler tauchen den verkorkten Hals der Bouteille in zerschmolzenes Harz; manche vermachen sie vorher noch mit Bindfaden oder Eisendraht. Andere weichen den Kork vorher in warmes Wasser ein, welches unter allen am mißlichsten ist; denn die Erfahrung zeigt, daß dergleichen ausgedehnter Kork, der Feuchtigkeit des Kellers ungeachtet, stark eintrocknet, wodurch dann der Wein nothwendig schal werden muß. Weit gerathener ist es, wenn der Kork ohne diese Zubereitung mit einem hölzernen Schlägel eingeschlagen wird. Oft ist aber die Mündung der Bouteille nicht recht rund und da nützt dann der beste Stöpsel nichts. Die Engländer haben den Kork in Baumöhl gekocht, welches zwar den Fehler des Einschrumpfens merklich verbessert, aber in der Folge auch leicht den widrigen

Geruch und Geschmack, den dieß Öhl mit der Zeit annimmt, dem Weine mittheilt. Die Zubereitung der Stöpsel aber, so wie sie die Schweden besorgen, dürfte wohl unter allen den Vorzug verdienen. Man wählt nämlich sehr guten, fehlerfreyen Kork, den man auch Sammtkork heißt, der sich ungemein weich anfühlt und weder brüchig noch spröde ist. Nun zerläßt man weißes Wachs und frisches Rindstalg, taucht die Korkstöpsel hinein, legt sie hernach in ein steinernes Gefäß, oder stellt sie mit dem breiten Ende auf eine eiserne Platte und setzt solche in einen warmen Ofen, daß das Gemisch allmälig einziehen kann; taucht sie hierauf noch ein Mal ein, trocknet sie aufs Neue, und wiederholt dieß zum dritten Male und reibt sie endlich mit einem saubern Tuche ab. Will man sie aber noch stärker tränken, so durchsticht man sie auf einigen Stellen mit einer Nadel. Die auf diese Art zubereiteten Stöpsel verschließen die Öffnung ungemein fest, so daß man der Blase, des Harzkittes und des Schlägels völlig entbehren kann. Dann werden die Stöpsel nur fest eingedrückt, doch nicht gar zu tief, und hernach können sie ohne Korkzieher, weil sie glatt sind, ausgezogen werden, folglich sehr lange brauchbar seyn. Indessen ist bey moussirenden Weinen dann anzurathen, daß man um den Hals der Bouteille einen starken, in Öhl gesottenen und dann getrockneten Bindfaden, oder einen Eisendraht schlinge, der dann das Ganze noch fester hält.

11. Die Kufen oder Gazen und die Bottiche oder Bodinge.

Weinwirthe, welche einen großen Weinbau haben, haben auch große Gefäße zu denselben nöthig, und an Orten, wo bloß rother Wein gebaut wird, gehören diese zu den dringendsten Bedürfnissen, indem die Weinlese in dieselben gesammelt und in ihnen die erste Gährung beendet wird, wodurch die rothen Weine, wegen der Gährung der ganzen zerstampften Trauben, also des Mostes und der Bälge derselben, eine dunkel- oft schwärzlich-rothe Farbe erhalten.

Form der Kufen (Gazen in Ungarn).

Nach den Ländern ist die Form dieses Gefäßes verschieden, denn an einigen Orten sind sie rund, an andern viereckig; hier sind die Dauben von Eichen-, Kastanien- oder Maulbeerbaumholze, und dort sind die Reife von Eisen, an andern jedoch von Birken- und meistens von Kastanienholz. In ganz Ungarn, so wie auch in ganz Frankreich, sind die Kufen unten weiter als oben, manchmal so hoch als breit; die ungarischen Kufen oder Gazen jedoch gewöhnlich viel höher als breit. Dieses Aussehen der Kufe, wo die Spitze des Kegels aufwärts geht, unterscheidet sie eben von den Bottichen, die oben breiter als unten sind, wo also die Spitze des Kegels abwärts geht. In diesen Bottichen wird in Ungarn der Maisch in der Weinlese gesammelt; in dieselben wird er beym Nachhauseführen in den Preßhäusern ausgeleert; in ihnen sam-

melt man den Most aus dem Stürzkorbe in den Maisch-bottich und von der Presse, nie läßt man ihn aber hier die tobende Gährung wissentlich oder absichtlich beenden, weil man ihn immer bloß deßwegen in größeren Bottichen sammelt, um ihn inniger zu mischen und gleichförmigen Wein zu haben. Die Gazen haben jedoch die Bestimmung, den Most länger in sich aufzubewahren und schon daher ist die Form, oben schmäler, als unten, zweckmäßiger, besonders da hierdurch auch die Dauben einen bessern Schluß erhalten. Wenn man sich der Gazen auf Art der Fässer und Tonnen bediente, so wäre es, streng genommen, minder nöthig, sie in der Höhe enger zu machen; aber die einmal aufgestellte Gaze verändert ihren Platz nicht mehr, da man also nur alle Jahre vor der Weinlese die Reife anschlägt, so ist es nöthig, daß während des Jahres die Reife nicht von der Höhe in die Tiefe gleiten, welches bey der durch die heiße Jahreszeit unvermeidlich veranlaßten Zusammenziehung des Holzes nothwendiger Weise geschehen würde. Für Eigenthümer sehr großer Weinberge ist die viereckige Form der Kufen vorzuziehen, weil eine viereckige Kufe mehr als eine runde von gleicher Höhe und Durchmesser enthalten kann, indem jene durch ihre Winkel am innern Raume gewinnt (die runde Gestalt ist immer diejenige, welche am meisten faßt, auch ist ihre Bildung die leichteste *). Auch darin hat sie einen Vorzug, daß ihre Erhaltung minder kostspielig ist, indem vier Bänder

*) Zusatz des Herausg. der zweyten Auflage.

auf jeder Seite für eine sechs Fuß hohe Kufe genug sind, da man zu einer runden Kufe von derselben Höhe wenigstens 24 hölzerner Reife bedarf. Die Reife sind gewöhnlich mehr aus einem kleinen Theil von Holzkern oder Bast, als aus wahrem Holze geschnitten; man darf sich daher nicht wundern, daß sie größtentheils wurmstichig sind, und daß man, wenn einer zerspringt, alle über ihm stehende wegnehmen muß. Die Bänder hingegen sind immer von gutem Holze und können ohne Anstand weggenommen und wieder angeheftet werden. Man trifft allgemein solche Kufen an, die auf ihre Breite nicht hoch genug sind, und dieser Fehler rühret theils daher, weil die Diele des Vorrathsgewölbes nicht hoch genug ist, theils weil man zu viele Bequemlichkeit bey dem Einschütten wünschet. Allein ist die Diele hoch genug, so kann man leicht von der Kellerthüre bis zum obern Rande der Kufe, oder nur so hoch als es nöthig ist, starke, lange Breter in einer gelind schiefen Richtung legen.

Die runden Kufen sind zu bekannt, als daß sie einer Beschreibung bedürften. Die viereckigen sind es weniger. Wären die Kufen vollkommen viereckig, so würde kein Band, wenn es auch noch so fest angezogen ist, die Dauben vollkommen zusammen fügen: der Arbeiter muß daher bey der Arbeit an der äußern Oberfläche einige Linien mehr zugeben, als an der innern, zwar hat dieß auch bey den runden Kufen Statt, aber die Abnahme an dem innern Theile muß dort stärker seyn. Eine Ausbauchung von einem bis anderthalb Zoll, auf jeder Seite gleich, genügt für

eine viereckige von 5 bis 6 Fuß im Durchmesser: das Band muß eben diese krumme Linie beschreiben, und man kann es, wenn man will, nach seiner Dicke nehmen, besser aber ist es, ihm diese Krümmung entweder mittelst des Feuers zu geben, oder man näßet es ein, legt es dann über ein fettes Stück Erdreich, welches beynahe, aber nicht gerade eben dieselbe Krümmung hat, wie das Band, wenn es mit Schrauben sonach angespannt wird, beschreiben muß, und schweret es an den Enden.

Verhältniß der Kufen oder Gazen.

Es ist willkürlich und hängt von der Willkür des Arbeitsmannes ab. Die beste Regel aber scheint diese, daß man auf einen Fuß in der Höhe, 10 bis 12 Linien in der Weite abnehme, dann werden die Bänder und Reife sich fest anschließen, wenn die ersteren mit den Schlüsseln eingeraumt und die zweyten mit dem Zwickel durch den Schlägel von der Höhe gegen die Tiefe zu aufgeschlagen werden. Dieses allmälige Engerwerden der innern Theile an der Höhe der Gaze gewähret aber noch einen Vortheil, dessen Beträchtlichkeit sehr groß ist; wenn nämlich die Wände der Kufen senkrecht stünden, so würde die gährende Masse ohne Hinderniß über die Oberfläche heraus steigen können, der für die Gährung so zuträgliche Hut der Weinlese hätte beynahe keine Haltbarkeit und würde sich wenig gegen die Mitte zu anhäufen. Hingegen in dem andern Falle werden die Ränder des Hutes, von der schiefen Stellung der Dauben gedrückt, der Mitte

zugetrieben und die Traubenkörner und Häutchen werden gleich in eben so vielen gegen die Mitte wirkenden Wirbeln den Klumpen des Hutes vergrößern, und sich in der Mitte in dem Verhältniß anhäufen, als die Dauben sich gegen einander neigen. Wenn man den Hut in einer Kufe mit senkrechten, und in einer andern mit enger werdenden Dauben vergleichet, so wird man den Unterschied in der Krümmung desselben gegen die Mitte zu deutlich wahrnehmen können.

Gemauerte Kufen.

Überflüssig wäre es hier, die hölzernen Kufen und ihre Bauart umständlicher zu beschreiben, denn jedermann kennt sie. Dieses ist aber mit den gemauerten nicht der Fall und wir wollen uns bey diesen um so mehr etwas aufhalten, da sie allen andern vorzuziehen sind; denn, sind sie einmal mit Genauigkeit aufgebaut, so bedürfen sie keiner weitern Ausbesserung, und man kann sie ewige Kufen nennen. Es scheint jedoch auch noch, daß die aus Holz verfertigten Kufen kostspieliger sind, als die gemauerten. Dieser Gegenstand verdienet daher von den Inhabern großer Weinberge in vorzüglichen Bedacht genommen zu werden.

Die viereckige Form ist die vortheilhafteste und zugleich die wirthschaftlichste, weil, wenn man drey Kufen eine an die andere bauet, man Bau-Materialien und Arbeit für zwey Mauern erspart. Man hat zwey Arten sie zu bauen, entweder mit Grundmörtel oder mit Puzzolanerde. Der erste ist nichts

als eine Mischung von Kalk, Sand und Kiesel. Man nimmt nämlich den Kalk, der eben aus dem Brennofen kommt, löscht ihn in einer der Menge desselben angemessenen Grube, welche mit grobem Kiesel, der mit Sand vermischt ist, in der Runde ausgelegt wird, um das Wasser und den Kalk zu erhalten. Sobald der Kalk gelöscht und noch ganz und sehr heiß ist, das ist, wenn er ganz eingeweicht ist, zerstoßen ein oder mehrere Männer mit Scheitern diesen Kalk, Sand und Kiesel, bringen diese Stücke unter einander und wenden sie, sobald die Vermischung vollkommen gut geschehen ist, als Mörtel an. Gut ist es, wenn die Proportion des Kalkes um ein Fünftheil stärker, als in dem gewöhnlichen Mörtel ist, vorzüglich wenn der Kalk nicht eben besonders gut ist. Was den Sand betrifft, so tauget dieser um so besser zur Erbauung der Kufen, als er rein und von erdigen Theilen entledigt ist; und wenn man ihm daher diesen Grad der Vollkommenheit geben will, so muß man ihn mit vielem Wasser schlämmen, damit dieses die erdigen Theile mit sich fortnehme.

Für die Kufen kann man sich keines solchen Mörtels, wie für die Keller und Grundfesten eines Gebäudes bedienen; hier muß man ein Behältniß von gut zusammengefügten, rückwärts durch Pfeiler unterstützten Wänden aufstellen.

Vorausgesetzt, daß ein Eigenthümer drey Kufen in einer Linie, die an einander stoßen, und wovon jede 8 Fuß im Durchmesser, 9 bis 10 Fuß in der Höhe hat, bauen wollte, so ist folgendes Verhältniß

zu beobachten. Wenn man diese Kufen an einen Winkel der Gewölbsmauer anlehnet, so ist eine 12 bis 15 Zoll dicke Mauer zureichend; die Absonderungsmauer muß 15 Zoll, die Seitenmauer 2 Fuß 4 Zoll unten und abnehmend bis 18 Zoll in der Dicke an den obern Theilen haben. Die Erfahrung bestätigt die Richtigkeit dieser Verhältnisse. In diesen so gut gebauten Kufen ist der innere Theil des Mauerwerks senkrecht geführt, und die Abnahme von 2 Zoll auf 8 ist an der äußern Mauer angebracht.

Ehe man die Mauern der Kufe aufführt, muß man über den Boden ein gewöhnliches 30 Zoll hohes Mauerwerk oder Pflaster bauen, und dann erst ein Bett von diesem Mörtel einen Schuh dick darüber anlegen. Die Höhe, welche die Kufe dadurch über den Boden erhält, erleichtert späterhin ihren Gebrauch, wenn man den Wein abziehet; weil man hierbey kleinere Fässer nur unter den Hahn der Kufe zu stellen braucht.

Der so mit Mörtel ausgepflasterte Boden muß schief gegen die vorn stehende Seite der Kufe gehen, damit der Wein aus der in der Tiefe dieser Seitenmauer eingesetzten Röhre vollkommen ausschieße. Über diesem Boden werden sofort alle Mauern des ganzen Umfangs und der Wände, die an der Kellermauer stehen, aufgeführet.

Ein geschickter Arbeitsmann kann dem innern Theile solcher Kufen eben jene Biegung geben, wie den hölzernen Kufen; dieß hängt durchaus nur von der Gestalt ab, die er den innern Wänden seines Behältnisses gibt.

Bey einer Kufe ist es wesentlicher, daß das Mauerwerk überall gleich dick sey, als bey einem Keller. Es sind daher folgende Vorsichten bey ihrer Aufführung nöthig: man leget nämlich 3 Zoll dicke Schichten von dem Mörtel auf, und die Arbeiter schlagen dieselben dann mit Klopfern, die mit Eisen beschlagen sind, fest, legen neue Mörtelschichten auf, klopfen sie wieder und so geht die Arbeit weiter. Während der Ruhestunden der Arbeiter bedecket man diese Schichten mit angefeuchtetem Stroh, wenn die Wärme des Tages groß ist, und eben diese Vorsicht gebraucht man auch für den Verlauf der Nacht. Am Morgen nimmt man dieses Bett weg und macht über die ganze Oberfläche der Arbeit eine dünne Schichte Kalk, weil diese Schichte die Arbeit des vorigen Tages mit jener des heutigen recht innig vereiniget: so vollendet man diese drey Kufen, oder mehrere, wenn man sie wünschet. Nun hat man nur darauf zu sehen, daß die Fenster des Gewölbes stets geschlossen gehalten werden, damit die Frische sich erhalte. Die beste Jahreszeit für einen solchen Bau ist der Anfang des Frühjahrs: in der großen Hitze krystallisirt sich der Mörtel schlecht; die Verdünstung des überflüssigen Wassers geschieht zu schnell.

Die von Puzzolanerde aufgeführten Kufen werden wie gewöhnliches Mauerwerk gebauet, nur mit dem einzigen Unterschiede, daß man die Hälfte Kalk, ein Viertheil Sand und ein Viertheil Puzzolanerde nimmt, und daß man, wenn die Mauern gemacht sind, starke Schichten von diesem Mörtel zu

wiederholten Malen an die innern Wände anlegt, damit die Sprünge in der ersten Schichte durch den Mörtel der zweyten, und so fort, wohl verschlossen werden. Ein Arbeiter wird durch ein oder zwey Tage die Seitenwände fleißig und nachdrücklich überfahren und dadurch der Masse eine Art von Dichtheit geben. Vorzüglich zu empfehlen wären mit Puzzolanerde gemauerte Gazen in den weingebirgsreichen Gegenden Ungarns um Pesth, Ofen, Waitzen und den nahen Gegenden des Neograder, Honther, Hewescher, Graner und zum Theil des Weissenburger Comitats, weil man sich da die Puzzolanerde, den sonst sogenannten Tarras oder Tuff, leicht von Mogyorod bey Foot im Pesther Comitate verschaffen und wohlfeil genug erhalten könnte.

Wenn die Kufen gut gebaut sind, so kann man sich ihrer zu einem zweyfachen Gebrauche bedienen: für die Weinlese nämlich als Gazen oder Bottiche, und für den Wein selbst als Fässer. Zu diesem Ende soll man auf das Viereck der Seitenmauern noch eine zweyte Mauer, in einer würfeligen Form aufführen, und wo sich diese Mauern verbinden, sollen die zweyten Mauern nur eine Breite von 18 Zoll haben. In diesem Falle würden die Seitenmauern in ihrer ganzen Höhe 2 Fuß 4 Zoll dick seyn und jene des Würfels hätten bloß die Dicke von 15 Zoll und verdünnten sich immer mehr, je nachdem sie sich dem obern Rande der Seitenmauern nähern. Hieraus ergibt sich, 1) daß, wenn man diese Würfelmauer ansetzt, die Trennungsmauer einer Kufe von der andern noth-

wendiger Weise die Dicke von 2 Schuh 4 Zoll haben müsse; 2) daß, um diese Mauern so fest und dicht zu machen, als die untern Mauern sind, es erforderlich sey, daß man sie mit Holz gut einfasse, und dieses in dem Maße erhebe, als die Mauer wenigstens äußerlich aufgeführt wird; 3) daß die Würfelform jeder andern vorzuziehen sey, wegen der leichten Verfertigung des Einkistens und der bequemen Art, die Stützen der Kiste einzusetzen; 4) daß die Höhe dieses Würfels von der Höhe der Seitenwände und von dem Raume abhänge, der unter der Kufe leer bleiben muß, um mit Leichtigkeit die Kufe zu füllen oder aber die Weinlese mit Geschirren wegzunehmen.

An dem obern Theile des Würfels läßt man einen Ausschnitt von einigen Zollen im Mauerwerke, setzt einen Rahmen von gutem Eichenholze ein, der eine Klappe mit einem Loche in der Mitte hält, und bedienet sich dieses Loches statt des Spundloches bey Fässern. Während der Weinlesezeit und der Gährung wird dieser Rahmen weggenommen, und wenn diese Gaze oder dieses Faß mit gepreßtem Weine angefüllt ist, legt man die Klappe an und verkittet die Zwischenräume zwischen dem Holze und der Mauer mit einer Mischung Ochsenblut und gepulvertem Kalke. Diese Mischung macht anfänglich nur einen weichen Teig, der aber in der Folge eine feste Consistenz erhält.

Um auf der weiten Oberfläche einer Kufe nicht eine zu große Menge Weinbestandtheile verflüchtigen zu lassen, welche seine Dauer versichern, und um solchen vor hinein zu fallendem Staub und andern Un=

reinigkeiten zu verwahren, ist es gut, wenn die Kufen einen Deckel von Stroh, Zeuch oder Bretern haben.

Übrigens versteht es sich bey den Kufen oder Gazen, so wie bey den Fässern, daß man sie reinlich halte; daß sie beym ersten Gebrauche weingrün gemacht werden müssen, und daß man sie sorgfältig vor jeder Weinlese ausbessere. Viele Eigenthümer pflegen die Kufen, sobald die Weinlese abgezogen worden, mit vielem Wasser auszuwaschen; diese Verrichtung ist aber unnütz; es ist besser, wenn die Dauben mit Wein, als wenn sie mit Wasser angeschwängert sind. Nur der einzigen Sorgfalt bedürfen sie, daß man sie wohl ausfege, und weder Beeren noch Häutchen darin lasse, weil diese, da sie die Feuchtigkeit an sich ziehen, schimmelig werden und den Geruch auch dem Holze mittheilen würden. Auch ist es zuträglich, den Zapfen am Boden der Kufe und das Rohr, welches an ihren vorderen Theilen angebracht ist, wegzunehmen, wodurch ein Luftzug entstehet, der alles Schimmeligwerden verhindert. Überhaupt aber wird alles Unreinliche und Stinkende von denselben entfernt. —

Drittes Hauptstück.

Von der Gährung.

Die reife Traube faulet am Stocke, und es ist daher die Fähigkeit, welche der sonst süße und zuckerhafte Saft dieser Frucht erhält, sich in eine geistige Flüssigkeit umzustalten, ein bloßes Werk der Kunst. Nur durch die Gährung des ausgepreßten Saftes ereignet sich diese Veränderung. Gährung nennt man alle von selbst entstehenden, oder alle freywilligen Veränderungen, welche in den Pflanzentheilen, nachdem sie von der lebenden Pflanze getrennt sind, Statt finden. Während dieser Veränderungen müssen die einfachen Stoffe, aus welchen die Vegetabilien zusammengesetzt sind, sich auf eine andere Art vereinigen, und neue Zusammensetzungen bilden, die vorher nicht da waren. Einige derselben entweichen als Gas oder Dampf, daher der Geruch bey diesen Veränderungen. Schon im ersten Hauptstücke bemerkten wir, daß jede Flüssigkeit, welche eine zuckerhafte und schleimige Substanz in sich enthält, wenn sie einem angemessenen Grade der Wärme unterzogen wird, drey Grade der Gährung durchzugehen hat. Da nun diese ersten zwey Grade der Gährung den Most in Wein umschaffen, so ist es höchst nothwendig zu wissen, welche

Mittel und Ursachen auf die Gährung wirken, welche Erscheinungen dabey vorkommen und wie man sie leiten könne.

Der Most gährt schon, bevor er in das Faß kommt. Was von der Traube durch Drücken oder durch die Stöße bey dem Tragen ausfließt, arbeitet und wirft Luftblasen auf, ehe es noch zum Bottich gelanget. Von dieser Erscheinung kann man Zeuge seyn, wenn man den Winzern der warmen Länder folgt, und den Most untersuchet, der der Traube entquillt und mit ihr in den Tragbehältnissen vermenget bleibt.

Die Alten sonderten den ersten Saft, der nur von den reifsten Trauben kommen kann und nur durch den leisesten Druck von selbst enttränfelt, sorgsam ab. Sie ließen ihn besonders gähren und erhielten davon das köstliche Getränk, das sie Protopon, mustum sponte defluens, antequam calcentur uvae, nannten. Diese reine Flüssigkeit ist jedoch nur ein Theil des Saftes, welchen die Trauben geben können, und man soll ihn nur abgesondert behandeln, wenn man einen köstlichen und wenig gefärbten Wein erhalten will. Im allgemeinen aber mischet man diesen Erstlingssaft mit dem, was gekeltert wird, zusammen und überläßt es so der Gährung. In manchen Ländern läßt man die weinichte Gährung in hölzernen oder gemauerten Kufen vor sich gehen; in Österreich und Ungarn werden die weißen Weine jedoch, so wie sie von der Presse abfließen, in die Fässer gefüllt, und vollbringen da ihre Gährung; die rothen hingegen läßt man, so wie sie gemostelt sind, sammt den Käm-

men und Bälgen einige Tage in der Kufe stehen, um ihnen Farbe und einen etwas zusammenziehenden Geschmack zu geben.

Wir wollen den so wichtigen Gährungsprozeß unter mehreren Gesichtspuncten betrachten:

I. Ursachen, welche auf die Gährung wirken.

Die Beobachtung hat uns bekanntlich die Erfordernisse zur Gährung und deren regelmäßigem Fortgange in ihren Zeitläuften kennen gelernt. Diese für nöthig anerkannten Erfordernisse sind beyläufig folgende: ein gewisser Grad der Wärme, der Zutritt der Luft und das Daseyn eines süßen Schleims und zuckerhaften Stoffes in dem Moste.

a) Einfluß der Temperatur auf die Gährung.

Allgemein wird der zehnte (besser der zwanzigste) Grad des Reaumürschen Thermometers als die günstigste Temperatur für die geistige Gährung angenommen. Unter diesem Grade ist die Gährung matt, über demselben zu stürmisch. In einer zu kalten oder zu heißen Temperatur hat sie gar nicht Statt. Man kann sie daher durch Kälte hindern, auch indem man die Fässer hermetisch verschließt, und in einen Fluß oder Brunnen senkt. Die Gährung ist immer um so langsamer, je kälter die Temperatur zur Zeit der Weinlese war. Es ist daher räthlich, nach Umständen, die Fässer zu bedecken, oder die Frische der Atmosphäre zu mäßigen; auch kann man die Masse mit da-

zu geschüttetem siedenden Most erhitzen, einen warmen Tag zur Lese wählen, die Trauben der Sonne aussetzen ꝛc.

b) Einfluß der Luft auf die Gährung.

Diese ist zwar, wenn man die Sache streng nehmen will, keineswegs, wie man sonst glaubte, eine nothwendige Bedingung zur Wein- oder geistigen Gährung; denn diese tritt auch, wenn man den Zutritt der Luft ganz hemmt, obschon schwer, bey einer warmen Temperatur, gewiß ein, gehet im Stillen fort, und stellt uns, nur etwas später eine geistige Flüssigkeit dar, die um so vorzüglicher ist, als sie durch die Verdünstung nichts von ihren Bestandtheilen, welche zur Güte des Weines so wesentlich erforderlich sind, und wovon sich immer ein Theil bey einer stürmischen Gährung zerstreuet, verloren hat. Durch die Versperrung des Zutritts der Luft werden demnach die Grundstoffe des Mostes bloß eine Zeit lang länger beysammen und gefangen gehalten; läßt man aber Luft hinzutreten, so trennen sich die Bestandtheile, um sich wieder auf eine andere Art zusammen zu begeben, und eine geistige Flüssigkeit zu bilden. Nur läßt sich hier die Luft, welche in die gährende Masse dringt, für nichts anschlagen; sie wirkt hier nicht chemisch, sondern bloß mechanisch, und erleichtert das Entweichen der sich bey der Göhrung entwickelnden Kohlenstoffsäure, das aber um so nöthiger ist, als dieses eines Theils die Gährung befördert und andern Theils das Zersprengen der Gährungsge-

fäße, welche, wenn man der entwickelten Luft keinen Austritt verschaffte, unfehlbar erfolgen würde, verhindert.

c) Einfluß der Menge der gährenden Masse auf die Gährung.

Obschon eine geringere und größere Masse der dem Gährungsprozesse unterworfenen Flüssigkeit wirklich in Gährung übergehet, so ist es doch nicht zu bezweifeln, daß eine größere Masse derselben weit schnellere und glücklichere Fortschritte in dieser großen wichtigen Umwandlungsperiode macht, als eine kleinere; denn eine größere Masse hat mehr innere Wärme, als eine kleinere.

d) Einfluß der Bestandtheile des Mostes auf die Gährung.

In der Traube sind süßer Schleim und Zuckerstoff, Wasser und Weinstein die Elemente, welche den mächtigsten Einfluß auf die Gährung zu haben scheinen. In ihrem Daseyn liegt aber nicht nur die Entstehungsursache der so wichtigen Gährungsverrichtung, sondern es hängen auch von sehr veränderlichen Verhältnissen dieser Grundstoffe unter einander die hauptsächlichsten Verschiedenheiten ab, die wir bey den Gährungen antreffen.

1. Es scheint aus der Vergleichung der Natur aller Wesen, welche der geistigen Gährung unterliegen, deutlich zu werden, daß nur diejenigen der Gährung empfänglich sind, welche einen süßen Schleim- und Zuckerstoff enthalten, und es ist

außer Zweifel, daß sich vorzüglich aus diesem Grundstoffe Alkohol bildet. Eine nothwendige Folge dieser zum Grunde gelegten Wahrheit ist demnach, daß jene Körper, in denen der Zuckerstoff am häufigsten ist, auch die geistigsten Flüssigkeiten geben werden; dieß wird nebstbey auch von der Erfahrung bestätiget. Es ist aber sehr nothwendig, den eigentlichen Zuckerstoff von dem süßen Schleime zu unterscheiden. Unbezweifelt liegt der Zucker in der Traube; und was sich an Alkohol bey der Zersetzung während der Gährung erzeuget, ist vorzüglich ihm zuzuschreiben; aber dieser Zucker ist stets mit dem süßen Schleime gemischt, der mehr oder weniger häufig und zur Gährung sehr geeignet ist; er ist ein wahres Gährungsmittel, welches den Zucker fast allenthalben begleitet, aber für sich selbst Alkohol nicht erzeugen könnte. Da also der Zuckerstoff und dieser süße Schleim sehr innig vereinigt sind, so kann eine Traube sehr süß und sehr angenehm im Munde seyn, und dennoch einen sehr schlechten Wein hervorbringen, weil der Zucker in der anscheinend sehr gezuckerten Traube in sehr geringer Menge vorhanden seyn wird. Man kann daher den Zucker als den Grundstoff betrachten, der durch seine Auflösung die Bildung des Alkohols veranlasset, und den Zuckerschleim für das wahre Gährungsmittel der geistigen Gährung. Wenn daher der Most zu einer guten Gährung geeignet seyn soll, so muß er diese zwey Grundstoffe im gehörigen Verhältnisse enthalten. Der Zucker allein gähret nicht, oder die Gährung ist wenigstens sehr langsam und unvollständig; der süße

Schleim hingegen verschafft keinen Alkohol: also nur aus Vereinigung dieser beyden Substanzen wird eine gute geistige Gährung entspringen.

2. Der zu wässerige Most gähret so schwer, als der zu dicke. Um also eine gute Gährung zu erhalten, ist ein gewisser Grad von Flüssigkeit nöthig, welchen nur der Most von vollkommen reifen Trauben besitzt. Ist der Most zu wässerig, so wird die Gährung nur langsam und schwer vor sich gehen; der Wein wird schwach und zum Verderben sehr aufgelegt seyn. Die Alten hatten in solchem Falle den Gebrauch, den Most zu kochen; durch dieses Mittel machten sie das überflüssige Wasser sich verdünsten, und brachten die Flüssigkeit auf den angemessenen Grad der Dicke. Diese Verfahrungsart wäre noch allenthalben zu empfehlen, wenn die Jahreszeit, und besonders die Zeit der Lese, regnerisch ist. Aber schwer würde man den Weinbauer in Österreich und Ungarn bereden können (da er sich weniger um die Güte, als um die Menge des Weines bekümmert), diese Verfahrungsart nachzuahmen, und nur bey Verfertigung der Kräuterweine, besonders des so beliebten Wermuthweines ist es im Gebrauche, den hierzu bestimmten Theil Most zu kochen. In einigen Ländern mischt man gebrannten Gyps unter die Weinlese und in andern läßt man die Trauben trocknen.

3. Der Saft der reifen Traube enthält Weinstein, wie man dieß bloß durch die einfache Verdickung der Flüssigkeit erweisen kann; aber der unreife Traubensaft enthält davon noch mehr, und es ist all=

gemein anzunehmen, daß die Traube um so weniger Weinstein gibt, je mehr sie Zucker enthält. Die Zusammenwirkung des Weinsteins und Zuckers erleichtern die Bildung des Alkohols. Ein Most ohne Weinstein gähret gar nicht, daher erfordern die besonders zuckerhaften Trauben die Beymischung des Weinsteins, und in diesem Falle ist es genug, wenn man ihn mit dem Moste in einem Kessel sieden läßt, um ihn darin aufzulösen. Hat der Most zu viel Weinstein, so kann man ihn durch einen Zusatz von Zucker dahin bringen, daß er mehreren Weingeist gibt.

II. Erscheinungen und Erzeugnisse der Gährung.

Die Gährung kündiget sich anfänglich durch kleine Blasen an, die auf der Oberfläche des Mostes erscheinen; nach und nach entdecket man, daß sich wieder andere aus der Mitte der gährenden Masse erheben, und auf der Oberfläche zerplatzen; indem sie auf diese Art mitten durch die Schichten der Masse dringen, setzen sie alle Stoffe in Bewegung und verändern die Lage aller Theilchen, und bald entstehet daraus ein Brausen, ähnlich jenem eines gelinden Siedens.

Nun sieht man sehr deutlich feine Tröpfchen von der Oberfläche mehrere Zoll hoch sich erheben, die hernach wieder zurückfallen. Jetzt ist die ganze Flüssigkeit trübe, alles ist unter einander gemischt, verworren und in Bewegung; die Fasern, die Bälge, die

Flocken, die Traubenkämme, die Kerne schwimmen einzeln herum, werden gestoßen, herumgetrieben, gestürzet und erhoben, bis sie an der Oberfläche fest bleiben, oder sich in den Boden der Kufe setzen, und so bildet sich dann durch die Folgenreihe solcher innern Bewegungen auf der Oberfläche der Masse eine mehr oder weniger dicke Kruste, die man den Hut der Weinlese nennt.

Durch diese stürmische Bewegung und durch das beständige Entbinden der Luftblasen vergrößert sich der Umfang der Masse um vieles. Die Flüssigkeit erhebet sich in dem Gefäße über ihre anfängliche Höhe; die Blasen, da sie durch die Dichtigkeit und Zähigkeit des Hutes einigen Widerstand für ihre Verflüchtigung finden, schaffen sich hier und da Auswege, und erzeugen häufigen Schaum.

Die Wärme, welche in dem Maße zunimmt, als sich die Kraft der Gährung vermehrt, entbindet einen Geruch des Weingeistes, der sich um das Gefäß herum verbreitet, die Flüssigkeit wird immer mehr dunkel gefärbt, und nach etlichen Tagen, ja selbst bey einer heftigen Gährung nach etlichen Stunden, verlieren sich wieder jene Anzeigen, die Masse fällt wieder in ihren ersten Umfang zurück, die Flüssigkeit wird klärer und die Gährung ist vollendet.

Unter den auffallendsten Erscheinungen und kennbarsten Wirkungen der Gährung sind vorzüglich vier, die eine besondere Aufmerksamkeit verdienen: die Entstehung der Wärme, die Entbindung der Luft, die Bildung des Alkohols und die Färbung der Flüssigkeit.

a) Entstehung der Wärme.

In kalten Jahreszeiten geschieht es zuweilen, daß der Most nicht gähret, wenn man ihn nicht durch andern siedenden Most erhitzt, oder die Atmosphäre erwärmt oder das Gefäß bedeckt. Beginnt jedoch die Gährung, so wächst die Wärme; sie ist aber nicht überall gleichmäßig vertheilt, oft ist sie in der Mitte stärker, besonders wenn die Gährung nicht so stürmisch ist. Je größer die Masse der Weinlese ist, desto größer ist die Aufbrausung, Bewegung und Wärme; im Maisch sind diese Dinge immer stärker, als wenn der Most gereiniget ist. Übrigens kann die Gährung eine Wärme von 22 bis 28 Graden erzeugen.

b) Die Entbindung des Gases.

Das kohlenstoffsaure Gas oder die kohlensaure Luft, (fixe Luft, mephitische Säure), welche sich aus der Weinlese entbindet und deren schädliche Wirkungen für das Einathmen, sind so lange, als die Gährung selbst, bekannt. Dieses Gas entflieht in Blasen aus allen Theilen der Weinlese, strebt aus der Masse empor und zerplatzt auf der Oberfläche. Die atmosphärische Luft, die auf der Weinlese ruhet, wird durch dasselbe vertrieben, das ganze Gefäß wird überall damit erfüllet, endlich hänget es sich über den Rand hinaus, und fällt vermittelst seiner Schwere in die tiefste Stelle. Diese Entbindung des Gases nimmt den Grundstoffen des Mostes einen Theil des Sauer- und Kohlenstoffes, wodurch die hauptsächlichsten Veränderungen der Gährung erzeuget werden.

Wenn man dieses in der Flüssigkeit enthaltene Gas durch alle mögliche Mittel verhindert zu verdünsten, so erhält man das Gewürze (die Würze) und einen Theil des Alkohols, welcher sich sonst mit ihm verflüchtiget. Den Alten war dieses Mittel nicht unbekannt, und sie unterschieden scharfsichtig das Erzeugniß einer freyen Gährung von jenem einer verschlossenen, das heißt: die entweder in offenen oder in verschlossenen Gefäßen vor sich gegangen war. Die moußirenden oder schäumenden Weine verdanken ihre Eigenschaft einzig dem Umstande, daß sie in Gläser verschlossen werden, ehe sie noch ihre Gährung ganz vollendet haben. Hier also bleibt das Gas, welches sich nur langsam in der Flüssigkeit entbindet, bis auf den Augenblick zusammengepreßt, in welchem bey Eröffnung des Gefäßes dieser Druck aufhört, und dasselbe mit Gewalt hinausfahren kann.

Dieses saure Gas gibt allen Flüssigkeiten, z. B. den mineralischen Wässern einen säuerlichen Geschmack; aber hiervon sind seine Wirkungen beym Weine verschieden, denn hier löset es immer einen beträchtlichen Theil des Alkohols auf. Süßer Most gibt nicht das meiste kohlensaure Gas: auch macht man daraus gewöhnlich keine schäumenden Weine; schwer ist es auch einen schön rothen und zugleich schäumenden Wein zu erhalten, weil man diesen, um ihn zu färben, auf Trestern gähren lassen muß; aber Weine, deren Gährung langsam, oft mehrere Monate anhält, werden schäumend, wenn sie zu rechter Zeit in Flaschen gefüllt werden, und im strengsten Verstande

können nur Weine dieser Art jene Eigenschaft erhalten: denn Weine, deren Gährung von Natur sehr stürmisch ist, vollenden ihr Geschäft zu schnell und würden die Gefäße zersprengen, in welche man sie einzuschließen versuchen würde.

c) Bildung des Alkohols.

Der Zuckerstoff ist in dem Moste vorhanden und einer seiner vorzüglichsten Bestandtheile: durch die Gährung aber verschwindet er, und an seine Stelle tritt das Alkohol oder der Weingeist, welches dem Weine erst seine ihm eigenthümliche Beschaffenheit gibt. So wie der Zweck und die Wirkungen der geistigen Gährung darauf zurückgeführt werden können, Alkohol durch die Zersetzung des Zuckerstoffes zu erzeugen, eben so folget, daß die Bildung des einen immer im Verhältnisse mit der Zerstörung des andern stehe, und daß das Alkohol immer desto häufiger seyn werde, als es der Zuckerstoff selbst gewesen war, daher kommt es auch, daß man die Menge des Alkohols nach Belieben vergrößern kann, wenn man Zucker zu dem Moste, der daran Mangel zu haben scheinet, zusetzt. Nach Beendigung der geistigen Gährung erscheinet der Augenblick, wo der Zuckerstoff nicht mehr merkbar ist: der Geschmack und der Geruch zeigen nur das Alkohol an: inzwischen ist der ganze Zuckerstoff noch nicht zerstört, es bleibt immer ein Theil desselben, dessen Daseyn aber durch das Alkohol, welches das Übergewicht erhalten hat, versteckt wird, und die allerletzte Zersetzung diese Stoffes geschieht erst mit

Hülfe der unmerklichen Gährung, die in den Fässern vorgeht.

d) Färbung des Weines.

Der Most der von der Traube fließt, die man von dem Weinstocke zum Bottich trägt, ehe man sie gemostelt hat, gibt, wenn er allein gähret, den Jungfernwein, den Protopon der Alten, der gar nicht gefärbt ist. Die rothen Trauben geben, wenn man den Saft nur durch das Mosteln ausdrücket, und sie nicht auf den Trestern gähren läßt, immer nur weißen Wein. Der Wein färbet sich in dem Maße stärker, als die Weinlese länger währet. Er ist um so weniger gefärbet, als das Mosteln weniger stark gewesen, und je mehr man sich Mühe gegeben hat, die Trester von der Gährungsmasse abzusondern. Er ist um so gefärbter, als die Traube zeitiger und minder wässerig gewesen. Weine aus mittägigen Erdstrichen sind immer mehr gefärbt, als jene gegen Norden. Dieß sind die practischen Grundsätze, die eine lange Erfahrung bewähret hat. Hieraus ergeben sich zwey Grundwahrheiten: 1) daß der Färbestoff des Weines in dem Beerenhäutchen liege, 2) daß sich dieser Stoff nie vollkommen in der Weinlese entbinde oder auflöse, als wenn das Alkohol darin schon entwickelt ist, und aus allen diesen kann man einsehen, daß die Farbe des Weins in der Willkür und Macht des Weinbauers gelegen sey, und man kann sich die Mittel leicht vorstellen, die man den Wein zu färben gebrauchet.

III. Vorschriften über die Kunst die Gährung zu leiten, und Mittel, die Trauben zur Gährung zu bringen.

Die Gährung hat weder Beyhülfe noch Mittel nöthig, wenn die Trauben gehörig reif sind, die Atmosphäre nicht zu kalt ist, und die Masse der Weinlese den erforderlichen Umfang hat. Aber diese Bedingnisse, ohne welche sich keine guten Erfolge erwarten lassen, sind nicht immer vereiniget, und es muß daher die Kunst die günstigen Ursachen herbeyführen, und dafür Alles entfernen, was die Gährung beeinträchtigen könnte.

Die natürlichen Fehler der Gährung rühren von der Beschaffenheit der Trauben, als Gegenstand und, von der Temperatur der Luft, als dem kräftigsten Hülfsmittel her. Die Trauben können manchmal nicht genug Zucker enthalten, um eine zureichende Menge des Alkohols zu gestatten, weil sie entweder nicht zur Reife gedeihen, oder weil der Zucker in einer zu großen Menge Wassers verdünnet ist, oder wohl auch, weil er sich wegen der Beschaffenheit des Clima nicht hinlänglich entwickelt hat. In allem gibt es zwey Mittel, diese natürlichen Fehler in den Trauben zu verbessern; darunter das erste darin bestehet, daß man dem Moste denjenigen Stoff zusetzet, der ihm fehlet: eine angemessene Zugabe **Zuckers** liefert der Gährung die zur Bildung des Alkohols nöthigen Stoffe, und dadurch ersetzet also die Kunst den Mangel der Natur. Den Alten scheinet diese Verfahrungsart nicht

fremd gewesen zu seyn, weil sie Honig zu dem Moste mischten, den sie gähren ließen. Ein anderes Mittel, diesen Fehler zu verbessern, ist: daß man einen Theil des Mostes in einem Kessel bis zur Hälfte einsieden läßt, und diesen dann in das Faß schüttet. Bey dieser Verfahrungsart verdünstet der Antheil des Wassers einiger Maßen, und der Zuckerantheil ist dann weniger verdünnet, daher die Gährung dann einen regelmäßigen Gang gehet, und das Erzeugniß edler wird. Diese im Norden fast immer nützliche Anstalt kann in den mittägigen Gegenden nur damals getroffen werden, wenn die Jahreszeit sehr regnerisch oder die Traube nicht sattsam gereifet gewesen ist.

Auch durch das Einfrieren kann man den Most, wie auch den wirklichen Wein verbessern. Man setze nämlich den Wein oder Most in nicht sehr großen Gefäßen, die nicht bauchich, sondern oben weiter als unten sind, in eine mittelmäßige Kälte, da denn von dem Wasser im Moste ein Viertheil oder ein Drittheil einfriert. In mittelmäßiger Kälte läßt man den Wein die ganze Nacht stehen; in heftiger aber nur etliche Stunden. Will man dieß Geschäft im Großen verrichten, so nimmt man dazu große, starke, mit eisernen Reifen versehene Fässer, die man aber nur drey Viertheil des Inhalts anfüllen darf, weil sie sonst zerspringen würden. Das Eis wird aber nicht weggeworfen, sondern man macht durch Zusätze daraus einen guten Essig. Läßt man den Wein nur ein Mal frieren, so wird er schon noch ein Mal so stark; läßt

man ihn noch ein oder zwey Mal einfrieren, so wird er vortrefflich. Dieser concentrirte Wein ist ein wahres Gewürz für andere Weine, sie damit zu stärken, und gleichsam in eine andere Art zu versetzen. Der österreichisch-ungarische Weinwirth kennt dieses Mittel kaum, und er wird es noch viel minder anzuwenden versuchen.

Man kann aber auch schon die Traube zu einer guten Gährung des in solcher enthaltenen Saftes vorbereiten, wenn man sie nämlich an der Sonne trocknet, oder selbst in einen Dörrofen gibt. Aber man muß nie den Gesichtspunct verfehlen, daß die Gährung nur der Natur der Traube und der Beschaffenheit des Weines, den man gewinnen will, anpassend geleitet werden soll. Einige Trauben haben einen eigenthümlichen Geruch, der sich durch eine lebhafte und eine lange Gährung zerstreuen würde; das Verdienst anderer liegt aber in der großen Menge des Alkohols, das sich nur bey einer länger dauernden Gährung vollkommen gut entwickelt. Daher z. B. lieset man in der Champagne die Trauben für den weißen Schaumwein am frühen Morgen, ehe noch die Sonne alle Dünste vertrieben hat, und eben dort schneidet man die Trauben für den rothen Wein erst dann, wenn die Sonne sie schon stark getroffen und wohl getrocknet hat.

Verspätet sich die Bewegung in der Weinlese oder dem Moste, so ist noch ein Mittel, dieses zu befördern, daß man die Weine von Zeit zu Zeit mostelt, denn diese künstliche Bewegung befördert endlich die natürliche.

Eine große, bey der Gährung sehr wichtige Frage, hat lange Zeit die Landmänner getheilt: ob es nämlich vortheilhafter sey, die Trauben abzubeeren oder nicht? Eine so wie die andere Methode hat ihre Vertheidiger, und zu Gunsten jeder können berühmte Schriftsteller und Erfahrungen angeführt werden. Vielleicht ist diese Frage leicht zu entscheiden. So viel ist richtig, daß die Traubenkämme herbe und rauh sind, und man kann nicht läugnen, daß die Weine, die von nicht abgebeerten Trauben kommen, von dieser Eigenschaft etwas annehmen; aber es gibt schwache und fast geschmacklose Weine, wie der größte Theil von jenen, die man in nassen Ländern sammelt, wo der leichtherbe Geschmack der Kämme die natürliche Schalheit des Getränkes aufhebt. Auch zeigt die Erfahrung, daß die Gährung einen stärkern und regelmäßigeren Gang gehe, wenn der Most mit den Traubenkämmen vermenget ist; daher könnte man also die Traubenstiele für ein vortheilhaftes Gährungsmittel in allen jenen Fällen halten, wo zu befürchten stünde, daß die Gährung zu langsam ginge, oder verspätet würde. In Österreich und Ungarn beeret man nirgends die Trauben ab, um gemeinen Wein zu bereiten; wohl aber geschieht dieß bey Bereitung der schweren und edleren Weine, aber auch da nicht im Allgemeinen; denn hierzu werden bloß die Trockenbeeren oder die Rosinen, die man an manchen Orten auch Feigen oder Mangedln nennt, abgebeert, und die an der Traube noch übrigen grünen Beeren sammt den Kämmen werden dann zu dem übrigen Maische

geworfen. So eine Verfahrungsart findet man in Tokay, in St. Georgen, in Ödenburg, in Ménes, in Erlau, und überall, wo man in günstigen Jahreszeiten Ausbruch macht.

Man hat aber auch an mehreren Orten in Ungarn eine andere Methode, welche das Abbeeren ersetzt und vorzüglich guten Wein erzeugt. Man schüttet nämlich die Weinlese aus der Bütte in Säcke, und in diesen Säcken werden die Trauben augenblicklich von einem Treter in einem Bottich ausgetreten. Da dieser Bottich etwas erhöhet und schief steht und an dem meist abhängenden Orte eine Öffnung hat, wodurch der ausgepreßte Saft in eine Wanne läuft, aus der man ihn dann gleich auf Fässer füllet, so ist diese Arbeit nicht sehr umständlich, und die in den Säcken zurückgebliebenen, durch die Schwere eines Menschen nicht sehr stark ausgepreßten Trauben, kommen dann erst auf die Presse. So wird auch der Wein in Rust, der der Presse von selbst entfließt, besonders gesammelt, die Braut genannt und als Ausbruch verkauft. Nur lehret die Erfahrung bey gemeinen Weinen, die man so bereitet, und nicht mit dem Moste, welcher erst beym Pressen entfließt, vermischt hat, daß solche leicht zähe werden.

Diese Erfahrung bestätigt sich um so mehr in Gegenden, die fettere Weine erzeugen. Ich verstehe darunter Gebirge von thonigem, mergelartigem Boden. Auf kalkartigem Boden enthalten die Beeren weniger schleimige Theile, der Wein selbst reift eher, d. h. seine geistigen Theile entwickeln sich schneller, der

Wein wird früher alt, nur ist er oft nicht so dauerhaft und der ausgepreßte Wein ist dem Zähewerden nicht so ausgesetzt. Am vortheilhaftesten ist: den ausgepreßten Wein mit der ganzen Masse zu vermischen. Sollte man aber aus besondern Gründen den gepreßten Wein besonders haben wollen, so wäre kein anderes Mittel, um ihn stets klar und dauerhaft zu erhalten, als ihn zu sieden und durch Zugabe von Rindsblut etwas zu entschleimen. Dieß gilt für die Gegenden schwererer Bodenarten.

[Der Artikel: „Gährung“ ist so wichtig, reitzet immer zu neuen Beobachtungen und gibt zu denken: daß, ungeachtet der ehrenwerthe Verfasser unfehlbar alles, was die gelehrten Chemiker Chaptal, Parmentier, Rozier, Hahnemann (besonders in seiner Verdeutschung der Preisschrift Adam Fabronis) seit den großen Fortschritten der Chemie über die Weingährung gesagt haben, gelesen, beherziget und mit seinen eigenen Beobachtungen reichlich vermehret hat, dennoch heute manches beyzusetzen kommt.

So ist zum Beyspiele der erste Satz im dritten Hauptstück nicht richtig. „Die reife Traube am Stocke, wenn die Scheidungshäute nicht durch Wind und Wetter, äußere Berührung von Menschen, Insecten ꝛc. oder auch innerliche krankhafte Entwicklungen zerrissen werden, faulet nicht — Sie verdorrt: Aber zu unserem Zwecke zu Wein gelesen, würde sie nie eine solche Qualität Weines liefern, wenn sie nicht alsogleich zerquetscht, ihre Stoffe untereinander gemengt, und so in die uns aufgehaltene, brausende Gährung

gebracht würde, worin unser Auctor uns sehr bündig unterrichtet, wo unter den Ursachen, welche auf die Gährung wirken, „der Zutritt der Luft“ angeführt wird. Pag. 74 widerruft er selbst diesen Satz, und die gewohnte Bedeckung der gährenden Bottiche, mehr noch die Gervaischen Apparate, welche nicht nur versuchsweise, sondern schon mit accreditirtem Nutzen angewendet werden, erweisen den freyen Zutritt der atmosphärischen Luft nicht nur entbehrlich, sondern sogar schädlich, wenigstens unökonomisch. Viel nöthiger scheint zu einer guten Gährung 1. ein gewisser Grad der Flüssigkeit, worüber die Ausbrucherzeuger die Beweise liefern können, und 2. neben dem freyen und im Schleimstoffe gebundenen Zuckerstoff eine ebenfalls verhältnißmäßige, freye und gebundene Säure; man möge erstere Weinstein-, Äpfel- oder Essigsäure nennen, so ist es unläugbar, daß mit dem Extractiv-Stoffe, welcher aus den Bälgen und Stengeln sich absondert, Citronen- und Blausäure verbunden sey, welche nur durch die unmerklichen Gährungen im ersten und zweyten Stadio entwickelt werden, und dem Wein, das dem feinen Gaumen so kostbare Bouquet, den nur durch das natürliche Altwerden zu erreichenden Geruch ertheilen, und ein hauptsächliches Distinctions-Zeichen feiner Weine abgeben; wenn es also keiner Künsteley noch gelungen ist, den leichten erheiternden Luftgeist des Champagners für den Kenner nachzumachen, so ist es auch noch niemand gelungen, den Geruch des Tokayers oder des Rheinweins auch nur für den Halbkenner nachzumachen. —

Von diesem Zusatze kehren wir zu unserm Auctor zurück, und substituiren bey dem Artikel „Temperatur bey der Gährung“ den goldenen Mittelweg zwischen 10 und 20 den 15. Grad Reaumur als den für die gewöhnliche Weingährung am tauglichsten Grad; ja, da die einmal angefangene brausende Gährung Wärmestoff selbst entwickelt, so wird die Weinbildung eher bey einem tiefern Temperaturs-Grad günstig erfolgen, als bey höherem, wo die zu große Incitation leicht zur Essiggährung führen kann, besonders, wenn der Jahrgang mehr Zuckerstoff, freyen und gebundenen, als Säure in den Trauben erzeugt hat; ersteres beweisen unsere Tokayer, Menyesser, Ödenburger und Melniker-Ausbrüche, deren Gährungszeit nie vor dem November eintritt; — letzteres der allgemeine Gebrauch in südlicheren Gegenden und bey warmen Herbsten, den Wein nicht lange auf den Trestern zu lassen, sondern baldigst in die Fässer und in die Keller zu bringen.

Über das Abbeeren der Trauben — nach allen dem, was unser Auctor sinnig darüber spricht, habe ich verständige Weinbereiter, nur auf die Elemente der Bestandtheile der Trauben, auf die Forderungen eines guten Weines und auf dessen commercielle Bestimmung aufmerksam zu machen, und jeder wird die seiner Lage, seinen Verhältnissen und Absichten entsprechendste Methode zu wählen wissen.

Daß in den Bälgen der Färbestoff und Äpfelsäure, in den Kämmen der Extractiv-Stoff mit Citronensäure, in den Kernen Extractiv-Stoff mit Blausäure vorzüglich enthalten sey, ist bekannt.

*

Zu einem guten Weine muß ein gewisses Verhältniß aller derley Stoffe vorhanden seyn, oder das Product wird einseitig, unhaltbar, preislos.

Sowohl die Lage der Weinberge als besonders der Jahrgang machen eine große Verschiedenheit.

Eine gleiche Verschiedenheit macht, ob man den Wein lange zeitigen, oder schnell weg verkaufen wolle; und ob die Käufer lichte oder dunkle Farbe, besonders beym rothen Weine bezahlen — denn der Preis bleibt einmal der Maßstab für den Ökonomen — und dem Liebhaber eigener Laune kann man nichts vorschreiben. In guten Jahrgängen, in guten Gebirgen und, um haltbaren Wein zu haben, braucht man nicht abzubeeren — im entgegengesetzten Falle aber, nach streifweisen Hagelschlägen, bey der Grünfaul 2c. trachtet man den Traubensaft sobald als möglich von Kämmen— Balgen und Kernen abzusondern — schlägt ihn aber auch bald los.

Spasses halber mögen ungarische Weinbauer in einem neuen Buch: Önologie 2c. von Joseph Serviere, Ilmenau 1827, pag. 140 lesen: „Darum lassen die Hungarn ihre Trauben auf dem Stroh welken, und nach 6 Wochen erst die Flüssigkeit auskeltern“ — man lese weiter, und das ganze Werk durch, ob es den umfassenden Namen Önologie in unserem fortgeschrittenen Zeitalter verdiene?]

Viertes Hauptstück.

Von der Behandlungsart des Weines in den Fässern.

In Österreich und Ungarn, so wie in ganz Deutschland, wird der Most zur Gährung auf einerley Art angestellt; ganz anders geschieht dieses in Italien und Frankreich, und ein Weinkellermeister muß beyde Methoden kennen.

1. Anstellung des Mostes nach unserer Art.

Dieses geschieht ganz der Natur angemessen. Man bringt den gemeinen, sowohl im Stürzkorbe, in den Maischbottiche, als auch von der Presse erhaltenen Most auf recht wohl gereinigte Fässer, macht diese aber nicht spundvoll, sondern läßt in dem Fasse nach Verhältniß der Größe einige Finger breit fehlen; denn wenn der Most zu brausen anfängt, so steigt er ohnehin, und treibt, wie wir schon oben zeigten, Unreinigkeiten aus, welche sich um das Spundloch festsetzen. Diese muß man, so oft es nöthig ist, entfernen,

und das Spundloch so rein halten, als es möglich ist. Fängt der Most an sich nach und nach zu senken, so muß man immer etwas nachfüllen, und hierzu braucht man oft viel Wein, daher man auch diese Fülle die rauhe Fülle zu nennen pflegt. Hierdurch verschafft man den sich scheidenden Unreinigkeiten Gelegenheit, nach und nach herauf zu steigen, und sich um das Spundloch zu setzen. Ist die bemerkbare Gährung oder das sogenannte Brausen geendigt, so darf man den Spund noch nicht fest ansetzen, denn der Most erhebt sich oft bey veränderlicher Witterung wieder, und man läuft Gefahr, daß derselbe — wenn man ihn streng gefangen hält, und dem sich entwickelnden kohlenstoffsauren Gase gar keinen Ausgang verstattet — die Böden der Fässer heraustreibt. Man bedeckt zu diesem Ende die Spundlöcher bloß mit einem Weinblatt oder leichten Schieferstücken und platten Kieselsteinen. Sehr zweckmäßig ist es auch, auf das runde Spundloch unserer Fässer, mit Most zur gehörigen Höhe angefüllt, nur eine dazu verfertigte, etwas größere Kugel von Holz gedrechselt zu legen. Sie wirkt hinreichend als eine Klappe, läßt die ausbrechende Menge fixer Luft heraus, hingegen keine, oder fast keine atmosphärische Luft hinein. Dieß ist alles, was hierzu nur zu wünschen ist. Um Veruntreuungen und Verfälschungen des Weins vorzubeugen, oder wenn Weine gleich nach der Weinlese transportirt werden müssen, so werden die Spunde 4 Zoll lang gemacht, deren Mitte durchbohrt ist. Ehe man das Faß zuspündet, wird durch diese Öffnung

ein Spagat gezogen und ein Span angebunden, der die Öffnung des Spundes im Fasse leicht deckt, und das Ausziehen desselben aus dem Fasse hindert. Indem man den Spagat in den Händen hält, wird der Spund ins Faß eingeschlagen, auf die obere Öffnung desselben ein flaches Hölzchen, welches die Öffnung nicht ganz bedeckt, gelegt, und mit dem Spagat lose gebunden und versiegelt. Auf diese Art geht die Gährung des Weins im Fasse seinen gemäßigten Gang, und man ist vor Verfälschungen gesichert. Dieß rathet Hahnemann. Nach Fabbroni erfand Cassebois hierzu eine besondere Klappe, die elastisch ist. — Hat sich der Most endlich gesenkt, so putzt man die Spundlöcher sauber ab, wischt die Hefen, welche sich innerhalb dem Spundloche überall angesetzt haben, mit einer Kahmbürste gut weg, und hält dann die Fässer spundvoll. Füllt man nach Verlauf von einigen Tagen wieder auf und bemerkt man, daß der junge Wein nicht mehr über sich treibt, sondern ruhig liegt, so kann man die Spunde zwar auffsetzen, man darf sie jedoch noch nicht fest einschlagen. Liegt aber der junge Wein in der Folge ganz ruhig, so umwindet man die Spunde mit einem leinenen Tuche, und schlägt sie fest ein. —

2. Anstellung des Mostes nach französischer Art.

Maupin, Rozier und Fabbroni machten uns diese in Italien und Frankreich übliche Methode bekannt. Da sie auch bey uns in manchen kalten und nassen Jahrgängen angewendet zu werden verdient, so wol-

len wir das Verfahren dabey kürzlich vorlegen. Man gründet sich dabey auf die Lehrsätze, welche wir in dem Hauptstücke von der Gährung vorgetragen haben, und handelt folgender Maßen: Nachdem man die gelesenen Trauben in das Kellergewölbe gebracht, und ungefähr zwey Drittheile derselben abgebeert, das Übrige aber nicht abgebeert hat, so läßt man sie treten, oder auf eine sonst beliebige Art zerquetschen, unterwirft sodann die ganze Masse in einer Kufe dem Gährungsprozesse. Glaubt man hier nun, die Flüssigkeit würde sich nicht von selbst hinlänglich erhitzen, so schüttet man etliche Kessel voll kochender Trauben dazu. Ja es gibt Jahrgänge, bey welchen man viel gewinnen würde, wenn man die Hälfte siedender und die Hälfte kalter Trauben unter einander mengte. Was die Art anbelangt, wie man die siedenden Trauben den kalten mittheilen müsse, so bedient man sich hierzu eines blechernen Trichters, dessen zwey Zoll weite Röhre ungefähr zwey bis drey Zoll kürzer, als der Bottich, tief ist. Mittelst dieses Trichters breitet sich die Wärme in dem Moste und in den Trestern gleichmäßig aus, und erhält sich viel länger darin, als wenn man die siedende Flüssigkeit unmittelbar auf die Trestern gießt, denn da verfliegt sogleich ein ansehnlicher Theil ihrer Hitze. Um aber einen solchen Trichter auch bey mehr oder weniger tiefen Gefäßen anwenden zu können, so thut man wohl, wenn man ihn aus mehreren an einander geschobenen Stücken machen läßt, um eines oder das andere nach Gefallen abnehmen oder wieder ansetzen zu können.

Sobald das Treten vollendet ist, so bedeckt man *den* Gährungsbottich mit einer bauchrunden stroher*nen* Stürze, und hält dadurch den durch die Gährung sich entwickelnden und emporsteigenden Geist zum Theil zurück, der ohnedieß verfliegen würde. Wenn man will, so kann man die Einrichtung so treffen, daß man mittelst eines Strickes zwey Rollen, wovon die eine über die Mitte des Bottichs, und die andere da, wo man den Strick befestigen will, angebracht wird, sehr leicht in die Höhe heben und niederlassen kann. In heißen Jahren und bey übergroßer Reife der Trauben, hat man nicht nöthig, den Bottich zu bedecken. Da ist es nöthig, daß man den Wein, so wie die Gährung merklich nachläßt, sogleich absticht. Sollte aber der Bottich nicht ganz angefüllt seyn, und man hätte mit einem Weine zu thun, welcher von Natur wenig Geistiges enthielte, wird man wohl thun, wenn man ihn zudeckt. Man kann zu diesem Ende die Strohdecke mit einer verschließbaren Öffnung versehen, durch welche man den Trichter in den Bottich senken könnte. Hier hätte man dann nicht nöthig, den Deckel zu heben und wieder niederzulassen, sondern man könnte die Öffnung, nachdem man den Trichter heraus genommen hätte, gleich wieder verschließen. Übrigens läßt man die Stürze oder den Strohdeckel so lange auf dem Bottiche liegen, bis man den Wein ablassen will, daher man dann auch die Flüssigkeit oder die Trestern platterdings nicht umrühren darf.

Wenn die Gährung, so wie man sie auf dem Bottiche erwarten kann, vollendet ist, — und das

ist der Fall von der Vollendung des Tretens an in 24 Stunden, oder nach Beschaffenheit der Umstände in drey bis vier Tagen, — so sticht man ihn sogleich ab, d. i. man läßt die Flüssigkeit ohne die Trester, auf (nach Belieben oder nach Gewohnheit) große oder kleine Fässer. Sollte man aber vor dem Ablassen auf die Fässer bemerken, daß der Wein nicht hinlängliche Stärke, oder wenn er roth seyn soll, nicht die gehörige Farbe habe, so kann man eine große Menge desselben auf die Trestern gießen und durchseihen lassen, damit die in denselben liegenden und von denselben festgehaltenen, geistigen und färbenden Theilchen herausgezogen und in die weinichte Flüssigkeit niedergeschlagen werden. Hat man die letztere von dem Bottiche ab- und in die für sie bestimmten Fässer gelassen, so bringt man die zurückgebliebenen Trestern auf die Presse und preßt sie aus. Den durch die Kraft der Presse erhaltenen Wein, welcher nicht so hell, und nach Maßgabe der Jahrgänge, herber als ersterer ist, verwahrt man besonders, und mischt ihn in der Folge, je nachdem man es für zuträglich und nützlich findet, zu anderem. Übrigens füllt man, mag es Boding- oder Preßwein seyn, die Fässer bis ans Spundloch voll und verstopft diese noch am nämlichen Tage mit Weinblättern. Nach Verlauf von sechs bis acht, zuweilen von weniger Tagen, spündet man die Fässer, welche liegen bleiben sollen, völlig zu und ist darauf bedacht, daß der Wein so oft aufgefüllt werde, als ers bedarf, und das dürfte dann wohl vor dem Verspünden alle acht Tage zwey Mal, nachher aber

bis gegen Martini alle acht Tage ein Mal, von dieser Zeit an bis im Januar und Februar, alle Monate ein Mal geschehen müssen. Wirthschaftlicher und für den Wein noch zuträglicher ist, wenn die Fässer alle zwey Wochen voll gefüllt und abgewischt werden. Dieses Auffüllen ist eins der vorzüglichsten Mittel, die Dauer des Weines zu verlängern.

Der Unterschied beyder hier angegebenen Gährungsarten besteht daher in Folgendem: bey uns beeret man die Trauben in der Regel nicht ab, nur bey der Bereitung schwerer Weine geschieht dieß mit den Trockenbeeren; in Frankreich werden die Trauben größtentheils abgebeert, auch da mischt man unter die zerquetschten Trauben einen ansehnlichen Theil siedenden noch mit seinen Trestern untermengten Traubensaft, um die Gährung zu beschleunigen; dieß thun wir nicht; in Frankreich läßt man den Traubensaft vor der Presse in einem Bottich gähren, füllt dann den reinen, flüssigen Saft, nachdem er gegohren hat, auf Fässer und preßt nun erst die Trestern; bey uns pressen wir die Trauben gleich, bringen den Most auf die Fässer, und in diesen muß er den Prozeß der Weingährung beginnen, fortsetzen und enden. —

Das Abziehen oder Ablassen des Weines.

Daß das Abziehen des Weines vom Lager sich auf Erfahrungen mehr als auf Gewohnheiten eines Landes stütze, beweist schon die verschiedene Zeit, zu welcher dieses Geschäft vollzogen wird. Unbedingt wird es aber nicht in allen Gegenden befolgt.

1) In den meisten Weingebirgen ob der Donau wird der Wein in kleinere Fässer gefüllt und nie abgezogen. Füllt man von diesem Weine, er sey auch Tokayer, eine Flasche an, läßt sie 1 bis 2 Tage stehen, so wird er zuerst auf der Oberfläche einen dunklern Rand erhalten, später aber sich gänzlich verändern, und durch eine neue Gährung verderben. Auf dem Lager hält er sich 20 bis 100 Jahre. 2) Würde man den Wein unter der Donau auf den Trestern liegen lassen, und geschähe dieses auch nur einen oder zwey Monate länger als gewöhnlich, so kann man den Lagergeschmack im Weine nicht verkennen; oft ist dieser Geschmack auch herbe, und empfiehlt den Wein nicht. 3) Das Abziehen richtet sich daher nach Umständen.

a) Braucht man den Wein schnell zum häuslichen Gebrauch, und wünscht ihm bald einen alten unterschieben zu können, so ziehe man ihn, sobald er sich klärt, auf kleinere Gefäße ab, er wird zwar schneller reif werden, einen mildern Geschmack haben, aber auch minder dauerhaft seyn.

b) Diejenigen Weine, welche zum künftigen Verbrauch bestimmt sind, lasse man bis zur Mitte März auf dem Lager liegen, dann ziehe man sie bey stiller ruhiger Witterung in reine gut eingeschlagene Fässer ab.

c) Bey vernünftigen Weinwirthen wird der Wein auch die darauf folgenden Jahre immer abgezogen, in gute Gefäße gefüllt, und auf diese Art durch richtige Behandlung so zu sagen, veredelt.

4) Werden Weine, besonders Hegyallaer, in Bouteillen oder kleinere Fäßchen abgezogen, so müssen sie so schnell, und so gut als möglich, vermacht werden, damit der Zutritt der Luft gehemmt, und das oben bemerkte Brechen der Weinfarbe, so wie das nachfolgende Verderben vermieden werde.

5) Werden fette Weine, z. B. Ausbrüche, auf Flaschen abgezogen, so werden auf die Hefen minder gute, aber doch reine Weine gefüllt, die sich außerordentlich verbessern.

Man hat aber auch Ausnahmen, welche das zu frühe Abziehen des Weines nicht wohl zulassen, im Gegentheile erheischen, daß der Wein eine Zeit lang über den Hefen stehen bleibe. Wenn nämlich der Wein von frühen Traubensorten, vorzüglich aus niedrig liegenden, jungen, fetten Weinbergen genommen worden, wenn der Most schon auf der Presse gebrauset oder der Wein bey der Gährung viele geistige Theile verloren hat, wie dieses oft in reichen Weinlesen der Fall ist, wo eine Menge Most in großen offenen Bottichen vergähren muß; und endlich, wenn bey der Weinlese, oder nachdem die Trauben bereits in den Tretbottich gebracht worden, Regenwasser unter den Most gekommen ist: hier muß der Wein länger auf seinen Hefen stehen bleiben, damit die guten mit den erdigen oder sonst fremden Theilen niedergesenkten Theile, welche zu seiner innern Güte beytragen, durch die unmerkliche Gährung aufgelöset, und wieder in den Wein aufgenommen werden können.

Was nun das Abziehen oder das Ablassen selbst

betrifft, so kommt es darauf an, daß man genugsam Fässer, große Lagerfässer oder kleine Gebinde, nach Willen, Möglichkeit oder Umständen, in Bereitschaft habe, auf welche man den Wein ablassen will. Wie diese Fässer beschaffen seyn sollen, haben wir schon genugsam im zweyten Hauptstücke dargethan. Wie das Ablassen selbst geschieht, weiß jeder Kellermeister, nämlich mittelst der Pipe oder des Hahns oder mittelst eines im zweyten Hauptstücke beschriebenen Schlauches mit dem Blasebalg. Läßt man mittelst des Schlauches ab, so muß man immer leere Fässer vorräthig haben, auf welche man den Wein abzieht; zieht man aber nur mittelst der Pipe ab, so kann es leicht möglich seyn, daß es Jemanden an Fässern fehlt, auf welche man den Wein ablassen soll. Hier ist es nun nöthig, daß man den abgezogenen Wein in wohlbedeckte Bottiche bringt, das Faß aber, von welchem man den Wein abgelassen hat, sogleich aufschlägt, und nachdem man die Hefen in einen Trog gestürzt hat, erstlich mit einem Besen, sodann mit einer steifen Bürste die Dauben und Bodenfugen sauber ausputzt, das Faß vollkommen reinigt, mit Schwefelschnitten einbrennt, und dann den jungen Wein wieder darauf bringt. Übrigens muß man bey dem Ablassen vorzüglich dafür sorgen, daß nichts vom Trüben mit unter den aufgehellten Wein komme. Den sogenannten Trübwein, den man auch Saalwein nennt, selbst aber muß man beym Abziehen sammt und sonders auf ein Faß bringen, und nach Verlauf von vier Wochen den oben aufgehellten Wein wieder ablassen,

wie man denn auch die genommenen Hefen zusammen auf ein Faß thut. Haben sich dann da die schweren Hefen von dem noch darin verborgen liegenden Weine geschieden, und nach ihrer specifischen Schwere gesenkt, so darf man nur mit einem schwachen Stocke durch das Spundloch bis auf die Grunddaube des Fasses stechen, wo man denn an demselben, wenn man ihn wieder herausgezogen hat, leicht bemerken kann, wie hoch die schweren Hefen stehen. Nun bohrt man mit einem schwachen Bohrer ein Loch in den Zapfenboden, und läßt den hellen Wein vollends ab.

Die Ablassung des Weins nimmt man übrigens am liebsten bey heiterer, trockener und ruhiger Witterung, wo weder Hitze noch Kälte drückt, vor. Einige Ökonomen wenden nach dem Abziehen das gut zugespündete Faß mit dem Spunde nach der Seite, so, daß der Wein hierdurch gleichsam hermetisch verschlossen ist, ohne nöthig zu haben, ihn nachzufüllen, nachdem kein Verlust geschehen kann. Bemerkenswerth ist es aber sonst auch beym Abziehen, daß sich bey großen Fässern jederzeit der beste Wein in der Mitte befinde. Aus dieser Ursache soll man sich auch jederzeit eines guten, langen, bis in die Mitte des Fasses reichenden Hebers bedienen, wenn man einem Käufer die Weinprobe gibt.

Der abgezogene Wein, der jetzt im Fasse liegt, hat aber den letzten Grad seiner Ausbreitung noch nicht erreicht. Er gähret noch etwas, und ist selbst noch nicht ganz klar; aber dieses Gähren ist nicht mehr stürmisch, und man nennt diese Gährungszeit die un-

merkliche Gährung. Hat sich aber diese Gährung endlich ganz gestillt, und die ganze Masse der Flüssigkeit genießt einer bestimmten Ruhe, so ist der Wein fertig. Aber durch das Klarwerden erhält er neue Eigenschaften; dieß ist ein Mittel, ihn vor dem Umschlagen zu bewahren.

Das Klarwerden geschieht von sich selbst durch Zeit und Ruhe: es entsteht nämlich nach und nach auf dem Grunde und an den Seitenwänden des Fasses ein Satz, welcher dem Weine alles nimmt, was nicht im Zustand einer vollkommenen Auflösung sich befindet oder Fremdartiges darin ist. Dieser Satz ist ein verworrenes Gemengsel von Weinstein, von Pflanzenfasern und von Färbestoff; er ist das Lager oder die Hefen. Diese können sich durch Bewegung und durch die Veränderung der Temperatur wieder mit dem Weine vermischen, und dann können sie ihm, nebst dem, daß sie seiner Eigenschaft durch das Trübwerden schaden, auch eine neue Bewegung zur Gährung veranlassen, die ihn leicht in Essig ausarten macht. Und nur dieses ist auch Ursache, warum man den Wein abziehet.

Zur Kunst, den Wein zu erhalten, gehört vorzüglich das Schwefeln des Weines und das Klären und Schönen desselben.

Das Schwefeln der Weine.

Den Wein schwefeln, oder ihm einen Einschlag geben, heißt, ihn mit Schwefeldunste durch das Anzünden der Schwefelschnitte anschwängern.

Die Art, die Schwefelschnitte zu verfertigen, ist sehr verschieden. Die gewöhnlichste Art ist, den Schwefel allein am Feuer zu zerschmelzen, und dann anderthalb Zoll breite Leinwand- oder Barchentstreifen oder Riemen durchzuziehen. Hierzu bereiten viele gute Weinwirthe den Schwefel noch besonders vor: entweder stoßen sie den Schwefel in einem Mörser ganz klein, thun ihn in einen Topf, gießen viel Wasser daran, lassen es dann zusammen durch ein feines Sieb laufen, und trocknen den Schwefel wieder: oder sie lassen ihn erstlich in einem Tiegel über dem Feuer zergehen, und gießen ihn, wenn er zergangen ist, ins Wasser, nehmen ihn heraus, lassen ihn noch einmal zergehen und wiederholen dieß zum dritten Male. Andere lassen ihn gar in einer eisernen Pfanne zum Theile (nämlich zum achten Theile) verbrennen, löschen ihn dann durch Zudecken aus, und gießen ihn in destillirten Weinessig, dann zerlassen sie denselben noch ein oder zwey Mal, und waschen ihn noch in Weinessig, zuletzt in Regen- und Rosenwasser. Diese letztere Behandlung ist gänzlich zu widerrathen, indem sich der Schwefel allmälig immer mehr und sehr häufig mit dem Eisen zum Schwefeleisen verbindet, theils in Schwefelsäure oder Vitriolsäure übergeht, also bey so vieler Mühe noch über dieß großer Verlust an Schwefel entsteht, und der Wein durch solchen Schwefel ferner, wenn er nicht hinreichend gewaschen wird, mit Schwefelsäure gemischt wird. Auch hier ist die einfachste Art wieder die beste.

Man mischt aber auch bey Bereitung der Schwe-

felschnitte verschiedene Gewürze zu denselben, und ob diese gleich dem Weine bey ihrem Verbrennen wenig oder keinen Wohlgeruch zurücklassen können, so können wir doch nicht umhin, unsern Lesern einige Vorschriften hierzu mitzutheilen, welche von erfahrnen Kellermeistern gelobt und gebraucht werden.

Vorschriften zu guten Weineinschlägen.

a) Man nehme Muskatnüsse und Muskatblumen, von jedem ein Loth, Nelken und Zimmet, von jedem zwey Loth. Diese Species stoße man zu einem gröblichen Pulver und bestreue nun so viel Leinwandschnitte damit, als man mit einem halben Pfund Schwefel gut und gehörig hat anschwängern können.

b) Man nehme Nelken, Zittwer, Veilchenwurz, Mastix, trocknen Storax, große Kardamomen oder Paradieskörner, von jedem ein Loth, und sechs Loth Nesselwurzel. Alles dieses wird zu einem feinen Pulver zerstoßen, und auf ein neues, mit dem warmen zerlassenen Schwefel überzogenes Tuch gestreut, welches man dann leicht oder nach Gefallen in Stücke oder Streife zerschneiden kann.

c) Man nehme Ingwer, Paradieskörner, Zimmet, weißen Weihrauch, Weinstein, von jedem zwey Loth, Anies und Veilchenwurz, von jedem vier Loth. Alles dieses wird zu einem feinen Pulver gestoßen, womit man die Leinwandstreifen, während des Durchziehens durch den zerschmolzenen Schwefel bestreuet. Diese Streifen kann man nachmahls noch durch guten Branntwein ziehen.

d) Einschlagspäne von Haselholz.

Man macht die Späne desselben anderthalb Spannen lang und zwey Finger breit, zerläßt geläuterten Schwefel, zieht die Späne durch und bestreut sie sogleich, so lang der Schwefel noch warm ist, mit einem Gemisch von pulverisirter Veilchenwurzel, und klein gestoßenen weißen Weihrauch.

e) Einschlag ohne Schwefel.

Um dem Weine einen guten Geruch mitzutheilen, versuchen manche verschiedene Kunststücke. Selten gelingt dieses durch einen Einschlag. Doch hier zur Probe die Vorschrift hierzu: man nehme Muskatnußöhl zwey Loth, Benzoeöhl drey Tropfen, Wachs ein Quentchen, Terpentin vierzig Gran und Gewürznelken ein Quentchen. Alles schmelzt man zusammen und taucht zerschnittene Streifen von Leinwand darein.

f) Noch ein Einschlag ohne Schwefel.

Man nimmt Gewürznelken und Muskatnüsse von jedem zwey Loth, Kardobenediktenwurzel und Muskatblüthe, von jedem drey Loth. Man stößt oder schneidet diese Stücke klein, thut sie in eine Flasche, gießt eine Maß guten Branntwein darauf und läßt es vierzehn Tage lang stehen. Alsdann gießt man theilweise ein kleines kupfernes Kesselchen voll, welches man zum Spunde hineinbringen kann, brennt es an, und hängt es in das Faß, das am Zapfen geht. Dem Fasse muß bey dem Spunde etwas Luft

gelassen werden, damit durch den brennenden Branntwein kein Unglück entstehe.

Man mag aber nun wie immer bereiteten Einschlag zum Schwefeln nehmen, so ist doch noch auch die Art des Schwefelns in manchen Gegenden verschieden. Einige begnügen sich eine Schwefelschnitte an einem Drahte hängend anzuzünden, sie in das Faß, das man zu füllen gedenkt, zu tauchen, den Spund zu verschließen, und den Schwefel darin verbrennen zu lassen; die innere Luft wird dadurch ausgedehnt und unter Gezische durch das Schwefelgas (schwefelig-saure Luft) vertrieben: man wiederholt dieses zwey oder drey Mal, nachdem man es für nöthig hält. Einige nehmen auf einen Eimer 2 oder 3 Quentchen, selbst bis zu 1 Loth Einschlag auf einmal; aber dieß Verhältniß steigt dann nicht mit der Eimeranzahl des Fasses; denn auf einen Zehneimer wären 10 Loth Einschlag zu viel, weil man sich mit 5 bis 6 Loth begnügen kann. Ist die Verbrennung des Schwefels geschehen, so sind die Seitenwände des Fasses weniger oder mehr sauer, und man füllet dann den Wein ein. Nur muß man bey dem Einschlaggeben noch folgende Regeln beobachten:

a) Es darf weder ein Tropfen brennender Schwefel noch etwas von dem Materiale, aus welchem man die Schwefelschnitte gebildet hat, in das Faß oder den Wein fallen.

b) Darf man die Schwefelschnitte nicht zu schnell und in bedeutender Flamme brennen lassen, was nur bey einem etwas geschlossenen Fasse geschehen kann.

c) Man bringe den Schwefelrauch recht ins Faß, suche ihn möglichst darin zu erhalten, und bemühe sich, ihn aufs beste und innigste mit dem Weine zu vermischen.

In andern Gegenden schwefelt man folgender Maßen: man nimmt ein gutes Faß, füllet es mit zwey oder drey Eimer Wein, zündet die Schwefelschnitte an, verschließt das Faß nach der Verbrennung und schüttelt dann alles unter einander. Hierauf läßt man den Wein zwey oder drey Stunden ruhen, öffnet das Faß, gießt neuen Wein hinzu, schwefelt ihn, und wiederholt dieß, bis das Faß voll ist. So geht man in Bordeaux zu Werke.

Zu Marseillan in Languedok macht man einen Wein aus weißen Trauben, den man Muet (den stummen Wein) nennt, und der die andern Weine zu schwefeln dienet. Man mostelt und preßt nämlich die Weinlese, seihet sie ab, und ohne ihr zur Gährung Zeit zu lassen, füllt man ein Viertheil der Fässer; dann verbrennt man mehrere Schwefelschnitte darin, verschließt das Spundloch und schüttelt das Faß so lange, bis bey der Wegnahme des Spundes kein Gas mehr heraussteigt; dann gibt man den neuen Wein hinein, brennt wieder Schwefelschnitte, schüttelt eben so lange und wiederholt dieß, bis das Faß voll ist. Solcher Wein gähret nie, daher man ihn auch den stummen nennet. Er hat einen süßlichen Geschmack, einen starken Schwefelgeruch, und wird, um andere weiße Weine zu mischen, gebraucht; man schüttet nämlich zwey bis drey Flaschen davon in

ein Faß und dieses vertritt die Stelle des Schwefels. Auch in Ungarn wird dieser Wein oder vielmehr Most häufig bereitet und heißt hier Bundmost, er ist wasserhell, das heißt, ohne Farbe, durchsichtig, von vieler und reiner Süße. Durch eben solche Behandlung muß sehr häufig vorhandener Most zum allmäligen Versieden auf Syrupp oder Traubenzucker vorbereitet und bewahrbar gemacht werden. Der Bundmost führt, für sich getrunken, ab, und macht empfindlichen Menschen Kopfweh; er wird daher meist nur zur Versüßung junger Weine und vorzüglich des Wermuthweins verwendet, weil man hier die jungen und süßen Weine gleich nach der Weinlese, gleich nach Vollendung der stürmischen Gährung, zu trinken anfängt.

Um den Wein zu schwefeln, ist Roziers Ein- und Aufbrenn-Maschine, bey deren Anwendung kein Tropfen Schwefel in das Faß oder in den Wein fällt, vorzüglich zu empfehlen. Man macht nämlich von Blech eine Art von kleinem Kamin, welcher vierseitig und zwar 3 Zoll breit und tief, aber 4 Zoll hoch ist, und dessen vordere Seite einen Schiebedeckel hat. Oben spitzt sich dieses kleine Machwerk wie eine abgekürzte Pyramide zu, und an dieser obern Öffnung ist statt des Deckels eine krumme Röhre von Blech angebracht, welche weit tiefer herabgebogen ist, als der Fußboden des kaminartigen Kästchens. Diese Maschine setzt man nun aufs Faß, senkt das gekrümmte Ende der Röhre ins Spundloch und verstopft letzteres rings um die Röhre herum mit Leinwand. Hierauf öffnet man

den an der vorderen Seite des Kästchens befindlichen Schieber, legt Schwefelschnitte auf den Fußboden des Kästchens und zündet solche an. Den Schiebedeckel bringt man hierauf wieder nieder und öffnet ihn mehr oder weniger, je nachdem die Flamme lebhaft ist oder nicht. Ist das Faß voll von Schwefeldampf, so kommt der Dampf durch den Schiebedeckel wieder zurück und löscht die Flamme aus. Will man aber noch mehr Dampf ins Faß bringen, so zündet man den Schwefel wieder an, und bedient sich dabey eines kleinen Blasebalgs.

Das Schwefeln macht anfänglich den Wein trübe und verunreiniget seine Farbe; aber diese stellet sich schnell wieder her, und eben so geschwind wird der Wein klar. Nur den rothen Wein entfärbet diese Behandlung ein wenig. Sie hat den wesentlichen Vortheil, daß sie der Ausartung in Essigsäure vorbeugt. Obschon die Erklärung dieser Wirkung nicht leicht ist, so wird sie unter folgenden Gesichtspuncten doch begreiflich.

a) Durch die Schwefelluft (das schwefelligsaure Gas) wird die atmosphärische Luft vertrieben, die sich sonst mit dem Weine vermischen, und solchen zur auern Gährung bestimmen würde.

b) Durch das Schwefeln entbinden sich einige Atomen einer schärferen erstickenden Säure, welche sich der Entwickelung einer schwächeren Säure entgegen stellen und sie beherrschen.

Obgleich das Schwefeln sehr vieles zur Erhaltung der Weine beyträgt, so ist doch zu bemerken,

daß man es bloß zur Verbesserung des Fasses, nicht zur Verbesserung des Weines selbst anwende, welches Letztere in der Ausführung sehr üble Folgen für die Gesundheit hat. Hat man daher, wie zu wünschen wäre, die Fässer stets rein erhalten, welches das Verbrennen des Schwefels mit lichter Flamme im zugemachten Fasse beweist, so brauche man nur wenig Einschlag, auf zehn Eimer etwa 1 bis 2 Loth; will aber der Einschlag im Fasse auf keine Art brennen, so zwinge man es nicht mit diesen, sondern reinige die Fässer auf oben beschriebene Art; dann gebe man ihnen mäßig Einschlag, so wird man auch den Wein, aber auch den Kopf und die Brust, gesund erhalten. Stark geschwefelte Weine erkennt man an dem Schaum, welcher sich lange an den Seiten der Flaschen erhält, ist neben dem vielen dauernden Schaume, noch eine liebliche Süße zu bemerken, die aber bald in Ekel übergeht, so ist der Wein auch mit Bleyzucker vermischt, und um so schädlicher.

Die Alten verfertigten einen Mastix aus Pech mit einem Fünfzigtheile Wachs und ein wenig Salz und Asche, welchen sie in den Fässern verbrannten. Dieses hieß bey ihnen picare dolia, und die so zubereiteten Weine wurden Vina picata genannt.

Das Richten, Klären oder Schönen des Weines.

Das Richten der Weine, welches man auch das Aufklären, das Aufhellen, das Speisegeben und das Schönen des Weines nennet, zweckt dahin ab, in

dem trüb gewordenen Weine die hefigen Theile, welche darin schwimmen, und ihn eigentlich trüb machen, durch einen klebrigen Stoff niederzuschlagen. Es hat mancherley Nutzen, denn a) verbessert es die Weine und macht sie eher trinkbar; b) bewahret es vor Erneuerung der Gährung, und macht, c) daß die Weine gesünder werden, und leichter passiren; indessen nimmt es dem Weine doch auch immer von seinem Geiste und seiner Stärke. Man brauchte vormals als Schönungs-Material oft Milch, Stärkmehl, Weinsteinsalz, Kalk, gebrannten Marmor (einerley mit Kalk), geröstetes Kochsalz, gebrannte Kieselsteine, reinen Sand ꝛc., jetzt aber nimmt man entweder Hausenblase, arabischen Gummi oder Eyweiß. Man hat nun verschiedene Arten, den Wein zu schönen. Hier einige Vorschriften dazu:

Warme Speise, oder Speise von Hausenblase.

Man nehme auf zwey Eimer Wein, je nachdem er trübe ist, ein halbes bis ein ganzes Loth Hausenblase, von der besten und weißesten Art, zerklopfe sie auf einem reinen Platze, bis sie sich zerzupfen läßt, und zerkleinere sie sodann möglichst. Hierauf koche man sie in einem Seitel Wasser in einem inwendig glasirten Geschirre, eine Stunde lang über Kohlen, aber ganz gelinde, ohne daß es wirklich zum starken Sieden kommt. Bemerkt man, daß das Gemisch sieden will, so thue man es ein wenig vom Feuer weg und gieße, damit das Wasser nicht ganz verdunste,

von Zeit zu Zeit etwas warmes Wasser zu. Übrigens aber ist es nöthig, daß man das Gemische während des Kochens fleißig mit einem reinen Holze umrühre, hierdurch das Auflösen der Hausenblase befördere, das Anbrennen derselben aber verhindere. Nach einer Stunde gieße man das Gemische ab, koche es hierauf noch eine Stunde auf vorbeschriebene Art, seihe es sodann durch ein sauberes leinenes Tuch, trage es unverzüglich in den Keller, damit es warm bleibe, und keine Gallerte oder Sulz werde. Sodann lasse man sogleich etliche Maß von dem zu schönenden Weine in ein Gefäß, schütte die zubereitete und noch warme Hausenblase hinein, peitsche, quirle oder sprudle das Gemische, bis es schäumt, und mische es dann nach und nach zu dem Weine. Zugleich muß man den Wein tüchtig rühren, und dieses nach der Einmischung noch eine halbe Stunde fortsetzen. Das Rühren selbst kann man entweder mittelst eines bey dem Schönen gewöhnlichen Rührstecken oder mittelst eines langen Stabes verrichten, an welchem unten ein Stück eiserne Kette angeheftet ist, und die man durch das Spundloch ins Faß steckt, die Schöne aber durch ein neben dem Spundloch gebohrtes Löchelchen mittelst eines Trichters ins Faß bringt. Während des Umrührens des Weines mischt man folgendes Pulver, welches das zähe, schleimige Wesen des Weines auflöset und dessen Herbe anziehet, ein. Man nimmt nämlich Weinstein-Krystallen und Weinsteinsalz, von jedem ein halb Loth, stößt dieses ganz zart untereinander und verwendet es dann auf vorher beschrie-

bene Art. Nach dem Einmischen dieses Pulvers rührt man den Wein noch eine Viertelstunde stark um, verschließt hierauf das Spundloch, und läßt den Wein ruhig liegen, worauf er dann in wenig, höchstens aber in vierzehn Tagen hell wird.

Kalte Speise, oder Schöne von Hausenblase.

Man nehme auf zwey Eimer Wein recht schöne, helle Hausenblase, klopfe sie tüchtig, zerzupfe sie, thue sie in einen neuen Topf, gieße ein Seitel reines Wasser darüber, lasse sie so eingeweicht eine Nacht stehen, zerschneide sie den folgenden Tag auf einem reinen, hölzernen Teller mit einem Messer so klein als möglich, thue sie wieder in den Topf, setze diesen in eine nicht allzu große, aber auch nicht allzu schwache Gluth, und rühre anfangs fleißig mit einem neuen Rührlöffel, damit die Hausenblase ja nicht anbrenne, und einen fremdartigen Geschmack bekomme. So lasse man dann das Gemische ungefähr sechs Stunden auf den glühenden Kohlen stehen, wo es dann einen Schaum geben wird. Wenn nun dieser Schaum in der Mitte ungefähr so groß wie ein Zwanzigkreuzerstück, und übrigens oben herum hell wird, so thue man den Topf vom Feuer, bringe ihn an einen kühlen, sonnenfreyen Ort und rühre das Gemisch fleißig und zwar, wo möglich alle halbe Stunden, tüchtig um. Geschieht dieses, so wird die Schöne ungefähr in drey Tagen reif, welches man daran erkennt, wenn sie oben kleine Blättchen bekommt. Man verwendet

sie alsdann folgender Gestalt: Man schüttet sie nämlich in ein sauberes Schäffel, Wanne oder Zober, gießt etliche Maß von dem zu schönenden Weine oder auch wohl etwas Weingeist dazu, peitscht es, daß es recht dünn und flüssig wird, bohrt sodann neben dem Spundloche ein anderes kleines Loch, steckt in dasselbe einen blechernen Trichter und gießt die Schöne nach und nach, ungefähr jedesmal vier bis sechs Loth hinein, und läßt unterdessen den Wein durch eine starke Person, so wie dieß oben gesagt wurde, tüchtig durch einander rühren. War nun die Schöne gut, und wie man zu sagen pflegt, recht reif, so kann der Wein schon in zwölf Stunden hell seyn und von neuem abgelassen werden.

Gewöhnliche Speise mit Hausenblase.

Man nehme 3 Loth gute, echte Hausenblase auf 4 Eimer Wein, weiche sie zuerst in Wasser ein, oder koche sie damit so, wie oben bey der warmen Speise gelehrt worden; gieße im ersten Falle, wenn sie nicht durchgeweicht ist, das Wasser wieder ab, und statt dessen sechs bis acht Halbe von dem Weine, den man mit Rosinen angemacht hat, darauf, lasse ihn zwey Mal 24 Stunden darüber stehen, schlage ihn, nachdem er nun gleichsam zu einer Sulz geworden ist, eine halbe Stunde lang mit einem kleinen Besen, drücke ihn durch Leinwand, gieße nun alles in das Faß, worin der trübe Wein ist, rühre alles mit einem Stabe um, und ziehe ihn nach 24 Stunden in ein anderes Faß ab, worauf er sechs bis acht Wochen lie-

gen bleibt. Dieses Faß muß nachher ganz voll zugespündet werden; jedoch, ehe der Wein darauf gezogen wird, einen geistigen Einschlag, von dem wir oben Erwähnung machten, bekommen.

Speise mit arabischem Gummi.

Man nehme auf einen Eimer Wein zwey Loth schönes und lauteres arabisches Gummi, zerpulvere dieses und siebe es durch ein Haarsieb. Am besten kauft man das Gummi in der Apotheke als Pulver; lasse hierauf etliche Maß Wein aus dem Fasse, werfe das Gummi in das Faß und rühre die Oberfläche des Weines sanft in die Runde, daß sich das Gummipulver oben auf dem Weine wohl ausbreite. Damit aber das Gummi nicht zu geschwind zu Boden sinke, so drücke man den Spund, ohne zu klopfen, bloß mit der Hand in sein Loch, rühre den Wein vor vierzehn Tagen nicht an, fülle das Faß alsdann aber auf. Diese Schöne hat viele Vorzüge; denn das Gummi verdirbt den Wein nicht, es gibt ihm weder Geschmack noch Geruch, und schadet der Gesundheit nicht.

Französische Speise.

Man nimmt acht Loth geraspeltes Hirschhorn von der besten Güte, auf ein Fäßchen, das zwey Eimer enthält. Man gibt das Hirschhorn in vier Halbe reines Wasser und läßt es neun Stunden kochen; dann gießt man das Helle ab, läßt es verkühlen und es verwandelt sich in eine Gallerte, oder wie man es in österreichischer Mundart nennt, in eine Sulz.

Will man nun den Wein abklären, so schüttet man diese Sulze in einen großen, thönernen, glasirten Napf, und zerschlägt sie in Kalten mäßig mit einem Bündel Ruthen, bis sie zergangen ist, und vermischt sie dann allmälig mit drey oder vier Halben desselben Weines, zu dem sie bestimmt ist. Man nimmt drey oder vier Halbe aus dem Fasse, schüttet dann die genannte Sulz hinein und rührt den Wein stark mit einem viertheilig gespaltenen Stocke um, doch daß letzterer nicht tiefer als bis in die Mitte des Weines komme, und so, daß kein Schaum aus dem Spundloche trete. Dann fülle man das Faß wieder an und verstopfe es genau.

Anfänglich erhebt sich die Gallerte oben auf und bildet eine Art von Haut, sinkt dann langsam herab, und zieht sich mit allen darin schwimmenden Unreinigkeiten, welche den Wein trübten, zu Boden. Ruhig läßt man sie sechs Wochen in dem Fasse; dann ziehe man aber den Wein, der hell und klar wie Krystall seyn wird, auf Flaschen.

Speise oder Schöne für rothe Weine.

Auf einen Eimer Wein nimmt man das Weiße von sechs Eyern, und schlägt es in einem reinen, irdenen Gefäße zu Schaum, läßt es stehen und sich setzen, gießt sodann das Helle und Flüssige in ein anderes Geschirr, mischt drey Loth zart gepulverte und durchgesiebte Weinsteinkrystallen hinein; gießt zwey Pfund süße Milch und einen Löffel voll geröstetes und noch warmes Kochsalz dazu und rührt alles recht wohl

durch einander, damit es sich recht vermische. (Einige nehmen noch gebranntes und gepulvertes Hirschhorn und eine Messerspitze voll zerstoßenen Pfeffer hinzu.) Dieses Gemische gießt man nun, ohne es vorher wie die Hausenblasen-Schöne schäumend zu schlagen, nach und nach unter beständigem starken Umrühren in den Wein, und beobachtet alles, wie es bey dem Schönen mit Hausenblase schon oben angegeben wurde.

Die feinste Schöne oder Speise.

Da es bey einer Speise hauptsächlich auf einen Schleim ankommt, welcher das Zähe, Schleimige und Hefige im Weine niederschlägt und mit sich zu Boden führt, so gibt das Korn den allerfeinsten Schleim, folglich auch die feinste Speise und Schöne. Man röste daher etliche Schnitten Brot, nicht braun, sondern nur hart, stoße sie zu Pulver, thue dieses in ein Säckchen und hänge es in das Faß. Andere halten Stärke, Reis oder Milch für die feinste Schöne. (Brot, Stärke, Reis enthalten denselben wesentlichen Bestandtheil, nämlich das Stärkmehl oder Kraftmehl oder die Stärke, welches sich in mehreren Eigenschaften dem Gummi nähert, und durch diesen Bestandtheil wirken jene ihn enthaltenden Körper bey dem Schönen auf ähnliche vorzügliche Weise.)

Schöne für verdorbenen rothen Wein.

Wenn der rothe Wein durch ein zu starkes Lager verdorben ist, so stellt man ihn folgender Maßen her;

Man nimmt 2 Pfund von calcinirten und zerriebenen Kieselsteinen, 10 bis 12 Eyerweiß und eine Hand voll Salz; alles dieses schlägt man mit 8 Maß Wasser ab, und schüttet es dann in das Faß; zwey oder drey Tage darauf zieht man ab.

Die Zeit zum Richten oder Schönen der Weine.

Man schönt nie besser, als wenn die Luft windstill, das Wetter kalt, doch die Kälte nicht gar zu strenge ist und der Wein nicht durch irgend eine Ursache in eine merkliche Gährung gesetzt wird. Die geschönten Weine zieht man endlich und zwar längstens in zwey bis drey, selbst bis sechs Wochen in ein anderes Faß ab, lasse sich aber ja nicht einfallen, den Bodensatz wieder als eine Schöne zu gebrauchen.

Fünftes Hauptstück.

Ueber die Krankheiten der Weine, und die Mittel, denselben vorzubeugen oder sie zu heilen.

Man hat Weine, welche bey einer guten Behandlung mit jedem Jahre an Güte zunehmen, und welche man erst nach etlichen Jahren als ganz reif oder vollkommen anerkennet. In diesem Falle befinden sich die schweren ungarischen Weine, z. B. der Tockayer, der St. Georger-, der Meneſcher-, der Ödenburger-Ausbruch ꝛc. und die sehr geistigen, z. B. der Rheinwein und unzählige Arten von rothen und weißen Weinen in der österreichischen Monarchie. Man hat aber auch zarte Weine, deren Dauer sich nicht über mehrere und viele Jahre, oft nur über ein Jahr hinaus erstreckt, und diese sind oft, auch bey einer guten Behandlung im Keller, manchen Unfällen oder Krankheiten unterworfen, welche man freylich oft dem Boden, wo der Wein gebaut wurde, dem Clima, den Jahrszeiten, der mehr oder weniger günstigen Zeit der Weinlese und oft dem Keller zuschreiben will, die man aber dennoch verhüthen und selbst auch noch verbessern oder unterdrücken kann.

Unter diesen Krankheiten sind folgende die wichtigsten:

1. Der Kahm oder das Kahmigwerden des Weines.

Der Kahm oder der Kahn ist ein Anflug von Vegetation, das heißt, von Pflanzenwachsthum auf der Oberfläche irgend einer gährenden Flüssigkeit. Er ist ein Ansatz zum Verderben, ein Vorbote des Sauerwerdens, der sich in kleinen weißen Flocken sehen läßt, und der, indem er sich vermehrt, die Flüssigkeiten gleichsam wie mit einer dicken Haut überzieht. Er vermehrt sich beynahe bey allen gährenden Flüssigkeiten in dem Verhältnisse mit der Menge des Extractiv-Stoffes, der in der Flüssigkeit sich befindet, und da er einen schimmelartigen, unangenehmen Geruch und Geschmack hat: so wird durch denselben jede Flüssigkeit, in der er sich zu bilden anfängt, und wo man seinem Wachsthume nicht entgegen arbeitet, gänzlich verdorben und unbrauchbar. Er entsteht gewöhnlich in Gefäßen, Fässern, Krügen oder Flaschen, die nicht gut genug gereiniget wurden, und die nicht zugespündet oder vermacht sind, weil die äußere Luft eindringen und zum Verderben der Flüssigkeit beytragen kann. Unsauberkeit ist überhaupt die Veranlassung zu demselben; dann vernachlässigtes Auffüllen und vernachlässigtes jedesmahliges Reinigen bey demselben, besonders wenn das Faß anfangs keinen guten Einschlag bekam, oder wenn es noch, nachdem es angesteckt worden, zu lange an den Zapfen gehet.

a) Wie man dem Kahmigwerden des Weines vorbeugen kann.

Um den Wein vor dem Kahmigwerden zu bewahren, hängen einige vom Laube der Haselnüsse, Hainbuchen, Äschen und Pfirsiche, von jedem drey Blätter, oben bey dem Spundloche in den Wein; andere nehmen ein neugelegtes Ey, so wie es noch vom Neste warm ist, und lassen es in das Faß zum Spundloch hinein sinken. Am besten aber ist's, wenn man die oben angegebenen Ursachen des Kahmigwerdens vermeidet. Man gieße daher den Wein in ein reines Faß, fülle denselben wenigstens alle Wochen einmal auf, und wische hierbey alles Unreine am Spundloche und auch am ganzen Fasse weg, und verspünde endlich das Faß so gut, daß keine äußere Luft durch- und eindringen könne.

b) Behandlung des kahmig gewordenen Weines.

Wenn der Wein bereits kahmig geworden ist, so reinige man das Faß auch inwendig mit einer eigens hierzu verfertigten Weinbürste, und hänge dann ein Stück Erlenrinde, von der das Äußere abgeschabet ist, in den Wein, und zwar so oft neu wiederholt, bis sich endlich aller Kahm an diese Rinde angesetzt hat, und er so weggeschafft ist. Bey größeren Fässern kann man sich die Arbeit erleichtern, indem man mehrere Stücke solcher Rinde zugleich an einen Faden steckt, und selbe durch den Spund an einem Bind-

faden in das Faß hängt. So oft man dann diese Rinden herauszieht, muß man sie jedesmal in frischem Wasser auswaschen.

Auch kann man den Wein auf folgende Art von dem Kahme befreyen: man reinigt nämlich vor allen andern das Spundloch in- und auswendig, füllet das Faß dann gestrichen voll, und bläset den oben schwimmenden Kahm behuthsam weg. Man klopft oder stößt nun ein wenig an das volle Faß, so steigt der leichte noch verborgene Kahm mitten im Spundloche empor, wo man ihn wieder wegblasen kann. Dieses wiederholt man, indem man das Faß zugleich immer voll erhält, so lange, als sich etwas Kahm sehen läßt, und spündet dann das gereinigte Faß gut zu.

Einige reinigen den kahmigen Wein mit Salz, hitzen das Salz in einer kupfernen Pfanne bis zum Rothglühen desselben, und gießen es so, sammt einem Loth gestoßenen langen Pfeffer, in den kahmigen Wein, welcher darauf in 24 Stunden gut seyn wird.

Andere nehmen einen Streif neues, leinenes oder wollenes Tuch, und ziehen es so oft, als es nothwendig ist, durch den kahmigen Wein im Fasse, waschen jedesmal den Kahm vom Tuche mit reinem Wasser ab, und gießen dann eine Maß frisches Wasser, in welchem ein Loth Borax aufgelöst ist, in den Wein.

c) Zu verhindern, daß angezapfter Wein nicht kahmig werde.

Man gieße nach Verhältniß der Größe des Fasses einen oder zwey Löffel voll Baumöhl in das ange-

zapfte Faß, welches hierdurch gegen den Kahm verwahrt wird, weil das Baumöhl die ganze Oberfläche des Weines bedeckt und daher den Zutritt der Luft hindert. Aber dieses Mittel läßt den Verbrauch des zuletzt abfließenden, mit Öhle vermengten Weines nicht zu.

Wenn aber ein Faß, das am Zapfen ist, ein Häutchen ansetzt, so darf man anfangs nur einige Male stark zum Spundloche hineinblasen, so verschwindet es. Hierauf muß man dem Fasse jedoch immer einen Einschlag geben, den es vorher nicht mehr angenommen hätte.

Ist aber in einem angesteckten Fasse schon wirklich Kahm vorhanden, den man auf oben angegebene Art, nämlich durch das Anfüllen, nicht mehr herausbringen kann, so stoße man einen Stock, rund, und von genugsamer Länge, durch das Spundloch bis in den Wein hinein und ziehe ihn sehr sachte heraus. Der daran klebende Kahm wird rein abgewischt und dieses wiederholt man so lange, bis aller heraus gefischt ist.

Ist aber ein größeres, z. B. ein zwanzigeimeriges Faß am Zapfen und geht es nur erst drey Tage lang, so gebe man ihm einen Einschlag von der Größe eines Groschens und wiederhole dieses alle acht Tage ein Mal, überhaupt aber so lange, als das Faß am Zapfen geht. Den Einschlag muß man jedoch immer auf die Nacht geben, wenn man keinen Wein mehr aus dem Fasse läßt, sonst zöge sich der Einschlag in den Wein und dieser bekäme einen übeln Geruch. Sollte aber das Faß, welches am Zapfen geht, angelaufen

seyn und folglich den Einschlag nicht mehr annehmen wollen, so nimmt man einen Blasebalg und bläst zum Spunde hinein, doch nicht gegen den Wein, sondern auf den Seiten herum. Zu diesem Ende wäre es besser, wenn man durch den Boden ein kleines Loch bohrte, um dadurch den Wind in das Faß, ohne ihn in den Wein zu treiben, bringen zu können. Nach dem Einblasen gebe man nun den Einschlag, aber etwas reichlicher, als vorher geschah.

2. Der Bruch oder das Brechen des Weines.

Der Bruch oder das Brechen des Weines ist eine Krankheit, durch welche er seine natürliche Farbe verliert, und entweder blaßweiß oder roth, oder schwärzlich oder bläulich wird. Dieses kann durch verschiedene Umstände bewirkt werden.

1) Wenn der Wein im Winter, bey strenger Kälte weit verführt wird und gefriert, so bricht er sich beym Aufthauen, richtet sich aber von selbst wieder, ob er gleich dabey sehr am Geiste verliert.

2) Wenn der Wein lange warm gehalten wird, so bricht er sich und verliert allen Geist.

3) Wenn er lange bewegt wird und sich abschlägt, z. B. in Flaschenkellern, besonders wenn die Flaschen nicht sehr gut angefüllt waren. Oft darf man diesen Wein nur in ein sauberes Geschirr zusammengießen, so reiniget er sich wieder.

4) Ausdünstung eines in der Nähe liegenden Bieres, Rüben oder Sauerkrauts, Käses, Wildbre=

tes verursachen, daß sich der Wein bricht. Selten oder nie vielleicht die Ausdünstung eines Frauenzimmers, welches eben die Reinigung hat, was ein, doch nicht sehr gemeines Vorurtheil als Ursache angibt.

Die Hauptursache des Brechens der Weine ist der Mangel an Geist, wenn sich der Weinstein nicht gut absetzen kann, oder wenn sich das, auf irgend eine Art verdorbene Weinlager erhebt, und die Mischung der Bestandtheile des Weines getrennt werden. Der Wein bricht sich im Allgemeinen, wenn er in offenen Gefäßen an freyer Luft steht: das heißt, er wird trübe, verliert seinen eigenthümlichen Geschmack und Geruch, und nimmt einen unangenehmen, theils ekelhaft-bittern an. Dieß ist der Anfang und also das Hinneigen zur sauern oder Essiggährung, welcher sich die Weine um so schneller nähern, je minder sie Geist besitzen, und welche Veränderung auch als ein Versuch der Güte des Weines angewendet wird.

Mittel gegen das Brechen der Weine.

Das gemeinste und zuverlässigste Mittel ist das Richten oder das Schönen des Weines, von dem wir in einem besondern Hauptstücke gehandelt haben. Da man jedoch durch kleine Kunstgriffe den Bruch verhindern, oder den schon gebrochenen Wein, ohne ihn zu richten, herstellen kann, so führen wir kurz Einiges an:

a) Zu verhindern, daß sich der Wein nicht breche.

Man streue weißen Weihrauch auf glühende Kohlen, lasse den Rauch durch einen Trichter zum Spund-

loche in das Faß hinein, fülle hernach den Wein ein, verspünde es gut und lasse es eine Zeit lang liegen.

b) Wenn sich der Wein im Geschirre bricht.

Man nehme mit dem Heber aus einem Zehneimer einen Wein in ein Fäßchen, und gebe dem Zehneimer sowohl als jenem Fäßchen, worein man den herausgehobenen Wein gethan, einen guten Einschlag und so läßt man das Faß über Nacht liegen. Den andern Tag füllt man den herausgehobenen Wein wieder hinein und verspündet das Faß wohl. Nach drey Tagen versucht man den Wein in einem Glase, und man wird sehen, wie weit ihm geholfen ist. Selten hilft jedoch in diesem Falle der Einschlag, wohl aber die Hausenblase, und auch diese nicht immer, wenn man die Zeit nicht weiß, wo sie mit guter Wirkung gebraucht werden kann. Es ist also wohl zu merken, daß die Hausenblase zur Sommerzeit, und zwar sechs Wochen vor Johannis und sechs Wochen nachher, wie auch zur Winterszeit, vier Wochen vor Weihnachten und vier Wochen nachher, wenig hilft, aber im April, May und im Herbste ist sie ausgiebig und kräftig zu gebrauchen. Ungarischer Wein erfordert seiner Schwere wegen, bey dem Richten allezeit mehr Hausenblase als Österreicher.

c) Gebrochenen Wein herzustellen.

Hat der Wein, wie gewöhnlich, zu wenig Geist, so setze man zwey Drittheile Most oder bessern Wein

dazu. Ist der Wein aber wegen des verdorbenen Lagers gebrochen, so zieht man ihn auf ein besseres und geistigeres Weinfaß ab, wovon aber zuvor der obere Wein abgenommen worden.

d) Wenn der Wein die Farbe verliert und nicht klar wird.

Man nimmt auf jeden Eimer eine Halbe gute, wohlabgerahmte aber nicht saure Milch, setzt sie in einem Topfe zum Feuer, und läßt sie so sehr erwärmen, daß man den Finger darin leiden kann, mischt nun auf jeden Eimer einen halben Kochlöffel voll gutes Weitzenmehl hinein, rührt es durch einander ab, und gießt es alsdann warm in das Faß, und läßt den Wein etliche Tage verspündet stehen, so wird er gut werden. Das Faß darf nicht zugefüllet werden, wenn es gleich nur halb voll Wein gewesen wäre.

e) Wenn der Wein schwarz geworden.

Einem Weine, der mit diesem Übel behaftet ist, kann man sehr selten helfen: doch kann man folgendes Mittel versuchen: Man nehme auf drey Eimer zwey Halbe frisch gemolkene Milch, schlage sie mit einem Rüthlein ab, bis sie schäumt, und thue den Schaum hinweg. Darnach gieße man die Milch in das Faß, rühre sie mit dem Weine wohl durch einander und lasse den Wein ruhig stehen. Man kann jedoch die frische Milch, ohne daß man sie zum Schäumen abschlägt, so wie sie gemolken wird, im Verhältniß eines Seidels zu einem Eimer in so verdorbenen Wein

schütten, und meistens Besserung, wenn auch nicht immer gänzliche Herstellung erwarten.

f) Wenn der Wein roth gebrochen ist.

Man nehme eine Hand voll weißes Senftmehl, eine Maß lauwarme Kuhmilch, buchene Hobelspäne, und vier Hand voll Salz auf fünf Eimer Wein, rühre diese Sachen wohl durch einander und gieße dieselben in den Wein, verschlage das Faß und lasse es drey Tage ruhig stehen, so wird der Wein seine Farbe wieder bekommen und erhalten.

g) Daß der Wein seine Farbe erhält, wenn er verführt wird.

Man hänge in einem Säckchen Weidenasche in das Faß, so bleibt der Wein weiß und schön, und wird weder roth noch kahmig.

3. Das Zähewerden des Weines *).

Das Zähewerden oder Langwerden ist ein Zustand, in welchem sich oft der Wein zusammenziehet, seine natürliche Flüssigkeit verliert, und sich wie Öhl oder Schleim ziehet. Diese Ausartung wird das dickfasrigte Zähewerden des Weines genannt. Die wenig geistigen Weine, die schwachen, welche entweder wenig gegohren haben, jene, welche von abgebeerten Trauben gepreßt wurden, jene, die von jungen, stark gedüngten Weinbergen kommen, welche

*) Vergleiche Herpin's Preisschrift „von dem Langwerden der Weine" im Anhange.

einen schweren Boden und eine niedrige Lage haben, und die in warmen Kellern liegen, sind dieser Krankheit sehr unterworfen. Meistens ist die Zähigkeit auch mit dem Brechen verbunden. Die Natur der Ursachen dieser Krankheit, ihre Erscheinungen und die Mittel, die man dagegen anwendet, zeigen genugsam an, daß dieser Zustand von dem nicht gehörig zersetzten Extractiv-Stoffe herrühre.

Kennzeichen des zähegewordenen Weines.

Wenn der Wein zähe wird, so ändert sich sein guter Geruch in einen unangenehmen um; seine Tropfen sind länglich. Er fließt gleich einem Schleime langsam, wie in Fäden, ohne Geräusch, und sein Schaum bleibt lange am Rande stehen.

Man verbessert den zähen Wein oft bloß mit den nämlichen Mitteln, mit welchen man den gebrochenen heilt. Man hat hierzu aber auch verschiedene eigene Handgriffe.

Rothe Weine werden nie zähe. Mit dem weißen, zähen Weine vermische man auf 12 Eimer einen Eimer neuen, das ist, jährigen etwas sauren Wein, peitsche ihn gut ab, und lasse ihn durch 4 Wochen gut verbeilt liegen.

a) Zähen Wein geschwind flüssig zu machen.

Hat man eine Flasche Wein bekommen, der so zähe ist, daß er sich beym Einschenken in Fäden zieht, so gieße man ihn in einen reinen Topf, und quirle ihn, so wie man die Schokolade quirlet, so lange bis er Schaum gibt, so ist ihm geholfen. Auch kann man

ihn nur so lange aus einem Glase in das andere gießen, bis er schäumet.

b) Mittel, dem zähen Weine zu helfen.

1) Wenn der Wein in warmen Kellern durch bloße Ausdünstung zähe geworden ist, so hilft er sich entweder selbst im Herbste und Winter, wenn der Keller feuchter und kälter wird, oder aber bald und zwar in wenigen Tagen, wenn man ihn in eine luftige Scheuer legt. Auch kann man solchen Wein im folgenden Winter, bey starker Kälte ablassen, und in das Faß, nach Verhältniß der Größe, ein Seidel oder eine Halbe Branntwein geben und dann jedesmal zum Auffüllen neuen Wein nehmen.

2) Oft hilft dem Weine eine neue Gährung, die man veranlasset. Ist der Wein auf Bouteillen, so gieße man einen oder zwey Tropfen Citronensaft, oder eine andere vegetabilische Säure in den Wein, und stelle ihn auf einige Zeit an den alten Ort. In einem größeren Fasse peitscht man den Wein mit einem Rührscheite oder mit einer Kette tüchtig durch, und läßt ihn liegen; oder man läßt ihn an der Mitte des Fasses heraus, und gießt ihn nach gegebener Speise wieder oben hinein.

3) Man nehme auf einen Dreyeimer ungefähr zwey Hände voll Salz, erhitze es in einer Pfanne, rühre es in eine Maß von dem kranken Weine, gieße diesen in das Faß, hänge ein wenig Gewürz hinein, und lasse es acht Tage stehen.

4) Man schneide von der Rinde eines Fichten-

baumes das gröbste hinweg, und schneide dann von dem übrigen mit einem Reifmesser ganz feine Schaten oder Späne ab, doch ohne das Holz zu berühren. Diese mittlere Rinde lege man in einen Ofen, aus dem man eben das Brot nahm, damit sie recht dürre werde, und hänge sie dann in den Wein gegen den Boden. Man nehme aber nicht zu viel von der Rinde, damit der Wein keinen Geschmack von derselben annehme. Auch kann man hierbey zugleich etwas Gewürz mit ins Faß hängen. So einen Wein muß man jedoch bald zu verbrauchen trachten.

5) Man nehme auf 6 Eimer 2 Loth Ingber und 6 Loth Zitwer, stoße es mit einander zu einem sehr zarten Pulver, thue es in das Faß, und rühre es bis auf den Grund um, verspünde es fest, und lasse es einige Tage stehen.

6) Man klopfe zu 10 Eimer Wein das Weiße von 20 Eyern wohl ab, lasse es durch ein Tuch laufen, rühre ein Pfund zerstoßenen Reis, ein wenig Salz, und ein Maß Wasser darunter, schütte es zusammen in den Wein, und rühre es in das Faß. Oder: Man werfe eichene oder buchene Rinden in das Faß. Oder: man hänge Schwarzwurzel in einem Säckchen in den Wein.

7) Vor allem ziehe man den Wein ab. Dann nehme man eine eiserne Pfanne, beschmiere sie mit Lehm, thue in die Pfanne das Weiße von einem Ey, ein Loth gestoßene Lorbeeren, Salz und etwas Branntwein, und lasse es in der Pfanne zu Pulver brennen. Dieß Pulver vermische man dann mit klein gestoßener

Salbey, Muskatnüssen und Gewürznelken, thue es in ein Säckchen, und hänge es in den Wein.

Da das Zähewerden meistens in die heißesten Sommermonate fällt, so sucht man demselben bey starken Weinen vorzubeugen, daß man sie bey starker Hitze einige Mal mit recht kaltem, aber reinem geschmacklosen Wasser anfüllt, um sie abzukühlen, und den unmerklichen Gährungsprozeß zu verhindern, dessen Folge das Zähewerden ist. Bey schwachen Weinen muß gereinigter Weingeist angewendet werden, z. B. auf einen Eimer 2 Unzen gerechnet. — Die Luftlöcher des Kellers müssen übern Tag verschlossen, in der Abenddämmerung aber aufgemacht werden, um auch die Kellerluft aufzufrischen und zu reinigen.

c) Mittel, zähen und trüben Wein zu läutern.

Man nimmt die Asche von gebrannten Weinreben, und von 20 Eyern das Weiße und schlägt es wohl ab. Dieses vermischt man mit einer Maß Wein und rührt es in das Faß, welches man dann wohl zuspündet. Der Wein wird in 8 Tagen schon helle, aber noch geschwinder wird er es, wenn man ihn zugleich vom Lager abzieht. Dieser Wein wird sich zur sauern Gährung neigen, und muß alsobald verbraucht werden.

d) Erprobtes Mittel, zähem Weine zu helfen.

Man sammle auf dem Felde sogenannte Feuer- oder Kieselsteine. Sind sie zu groß, als daß

sie bequem in das Spundloch eines Fasses gebracht werden können, so zerschlage man sie. Man nimmt dann eine große Kohlenpfanne mit glühenden Kohlen und legt Steine hinein, um sie ganz glühend zu machen. Sind sie das, so läßt man einen nach dem andern in das Spundloch des mit verdorbenem Weine angefüllten Fasses fallen. Die Menge steht mit der Menge und der Beschaffenheit des Weines im Verhältnisse. Je mehr Wein und je trüber derselbe war, desto mehr Steine muß man nehmen. Diese Steine bleiben nun sechs Wochen in dem Fasse liegen, worauf der Wein abgelassen, oder auch erst versucht wird, ob er rein und ganz klar sey. Ist er das nicht, so wird das Verfahren mit den Steinen erneuert. Die Eigenschaften, welche der Wein dadurch erhält, sind: daß er milder, geistiger, geschmackvoller und älter an Farbe wird; mit Einem Worte, daß der Wein dadurch an Güte so viel erhält, als wäre er um ein Jahr älter geworden. Wird so ein Faß endlich abgelassen und gereiniget, so liegen die Steine in der Mitte des Fasses mit einem zähen dicken Schleime bedeckt, der nicht ganz mit den gewöhnlichen Hefen übereinkommt, zum vollen Beweise, daß die Steine in ihrer Glühhitze in doppelter Hinsicht wirksam seyn müssen.

4. Das Sauerwerden des Weines.

Das Zicken oder Sauerwerden des Weines ist eine noch gewöhnlichere Krankheit des Weines, als die vorhergehenden. Man kann selbe eine natürlichere nennen; denn sie ist beynahe eine Folge der

geistigen Gährung; wenn man aber die Ursache ihrer Entstehung und die Erscheinungen, die sie ankündigen oder begleiten, kennet, so wird man in den Stand gesetzt, ihr noch zuvorzukommen.

Die Alten nahmen drey hauptsächliche Ursachen des Sauerwerdens an: die Wässerigkeit des Weines, die Unbeständigkeit der Luft und die Bewegungen.

Um diese Krankheit vollkommen kennen zu lernen, muß man auf die Grundsätze zurückgehen, die allein diesen Gegenstand ins gehörige Licht zu versetzen vermögen.

a) Die Weine werden niemals sauer, so lange die geistige Gährung nicht vollendet ist, oder mit andern Worten, so lange noch ein Antheil Zuckerstoff in ihnen unzersetzt übrig ist. Daher der große Vortheil, wenn man den Wein auf Fässer füllt, ehe aller Zuckerstoff aufgezehrt ist, denn nun wird die geistige Gährung fortgesetzt, lange Zeit ausgehalten und durch sie alles entfernt, was eine saure Zersetzung veranlassen könnte. Daher der Gebrauch, etwas Zucker in den Wein zu geben, um ihn in der Flasche ohne Überschlagen zu erhalten. Daher endlich die in Frankreich sehr allgemeine Art, einen Theil des Mostes bey einem mäßigen Feuer zu kochen, und ihn dann in die Fässer, die man einschiffen will, zu mischen. In einigen Orten Italiens und Spaniens kocht man den ganzen Most und aus der Insel Kreta könnten die Weine nicht über das Meer gebracht werden, wenn man nicht die Vorsicht gebrauchte, sie vorher zu sieden.

b) Weine, die wenig geistig sind, werden am

schnellsten sauer. Wir wissen es aus der Erfahrung, daß, wenn die Jahreszeit regnerisch, die Traube wenig zuckerhaft, des Alkohols mithin wenig ist, die Weine leicht überschlagen. Die schwachen Weine in nördlicheren Gegenden werden leicht sauer, indeß die edeln, geistigen und starken Weine mit Hartnäckigkeit widerstehen. Aber dessen ungeachtet geben die geistigsten Weine den besten Essig, wenn sie schon schwerer sauer werden, indem das Alkohol zur Bildung des Essigs unumgänglich nöthig ist.

c) Ein Wein, der alles Extractivstoffes, entweder durch den Satz, der sich natürlich mit der Zeit bildet, oder durch die Klärung entledigt ist, wird nicht mehr zum Überschlagen ins Saure empfänglich seyn. Man hat alte Weine in offenen Flaschen der brennenden Sonne in den Monaten July und August durch vierzig Tage ausgesetzt, ohne daß sie von ihrer Güte verloren hätten; nur der Färbestoff hatte sich in Gestalt eines zarten Häutchens niedergeschlagen und den Boden der Flasche bedeckt. Jener Wein, den man auf Weinblätter gießt, wird in einigen Tagen sauer.

d) Der Wein wird nicht vollkommen sauer, ausgenommen, wenn die Luft freyen Zutritt hat: die atmosphärische Luft mit dem Weine vermischt, ist ein wahrer Sauerteig. Treibt der Wein, so läßt er sein Gas, mit dem er verbunden ist, fahren, und nun nimmt die äußere Luft seinen Platz ein. Rozier schlägt vor, eine Blase an eine Röhre anzumachen, die in das Faß hinein geht, um die Verzehrung der Luft

und Entbindung des Gases beurtheilen zu können; füllt sich die Blase, so treibt der Wein, leert sie sich, so schlägt er ins Saure über.

Treibet der Wein, so läßt das Faß ihn an den Seitenwänden durchschwitzen, und bohrt man ein Loch in dasselbe, so steiget er mit Gezische und Schaum heraus. Schlägt hingegen der Wein ins Saure über, so sind die Seitenwände des Fasses, der Stöpsel und wenn Lehm herum ist, auch dieser trocken, und machet man auf, so stürzt sich die Luft mit Macht hinein. Hieraus folgt, daß der Wein in wohlverschlossenen Gefäßen für das Sauerwerden nicht empfänglich sey.

e) Zu gewissen Zeiten des Jahres ist der Wein zum Sauerwerden aufgelegter, als sonst; die Erfahrung lehrte, daß jene Zeiten dann vorhanden sind, wenn der Saft in den Weinstock tritt, und zur Blüthe- und Färbezeit der Trauben. In diesem Zeitpuncte muß man ihn vorzüglich bewachen, um dieser Ausartung und Krankheit zuvorzukommen.

f) Auch die Abwechslung der Wärme führt diesen Zustand herbey, vorzüglich, wenn die Wärme über 20 oder 25 Grade steiget; damals geschieht seine Umwandlung in Essig oft schnell und unaufhaltsam.

Ist man nun mit diesen Ursachen des Sauerwerdens der Weine vertraut, so kann man demselben leicht zuvorkommen, und ist die Krankheit erst im Entstehen, so kann man mit mehr oder weniger wirksamen Mitteln helfen.

Mittel gegen das Sauerwerden des Weines.

a) Man mische gesottenen Most, Honig oder Süßholzsaft in den Wein, bey dem sich Säure zeigt; hierdurch wird diese abgestumpft und verborgen, aber dieser Wein muß bald verbraucht werden.

b) Man sättigt das Bischen Säure, das sich entwickelt hat, durch Asche, Alkali, Kreide oder Kalk. Strafbar ist hier die Verfälschung mit Silberglätte, die den Wein zu Gift macht. Unschädlich ists etwas Kreide in den Wein hineinzuschaben, oder buchene Kohlen glühend in das Faß zu werfen. Zugesetzte alkalische Stoffe als Kalk, Kreide, Asche oder zerflossenes Weinsteinöhl nehmen die schon gebildete Säure in der That ohne alle Nachtheile weg, aber sie erzeugen ein neues und schnelleres Streben des ganzen übrigen Weines zur Säure, da jene alkalischen Stoffe Säure verlangen (durch vorbereitete Wahlverwandtschaft); man muß daher so gebesserten Wein bald verbrauchen! — Wegnahme der Säure durch Bleykalke, als Silberglätte, Mennig oder Bleyweiß, sind höchst schädlich und schreckliche, zwar langsam, aber um so sicherer wirkende Gifte, daher diese Beymischung gegen das Gewissen streitet, und in einigen Staaten unter den höchsten, selbst Todesstrafen verbothen ist.

c) Fängt der Wein zu zicken an, so ziehe man ihn ab, nehme auf zehn Eimer ein Pfund zerstoßenen Weinstein: rühre ihn mit einem Seidel Brannt-

wein wohl ab, und gieße solchen in das Faß, so wird der Wein gut.

d) Man mische dem sauern Weine einen Fünfzigtheil abgerahmte Milch bey, und ziehe ihn dann nach fünf Tagen ab.

e) Man nimmt acht Loth von dem besten Korn, läßt es im Wasser sieden, bis es aufspringt, und wenn es ausgekühlt ist, hängt man es in einem kleinen Säckchen in das Faß und rührt den Wein wohl um. Andere nehmen zu dieser nämlichen Absicht reinen Weitzen und hängen ihn, ohne daß er gekocht wird, in dem Säckchen in das Faß. Andere rathen den Saamen von Lauch, von Fenchel u. s. w.

5. Verdorbener Geruch des Weines.

Oft nimmt der beste Wein im Fasse einen besonderen unangenehmen Geruch, manchmal selbst einen unangenehmen Geschmack an. Meistens ist Nachlässigkeit bey der Reinigung der Fässer hieran Schuld. Wenn das Faß inwendig schimmelig ist, so wird der Wein in der Mitte roth, und unten fast wie Tinte schwarz und man sagt: er mäuselt, im Österreichischen: er gräbelt. Nimmt die Menge des Weinsteins bey einem Weine überhand: so bekommt er eine unangenehme Bitterkeit und Säure; er wird, wie wir schon vorher zeigten, zickend. Aus eben diesen Ursachen, besonders oft bey häufigen Donnerwettern, verdirbt der Wein so sehr, daß er weder zum Essigsieden noch zum Branntweinbrennen taugt. Man sagt dann: der Wein steht ab. Er hat hierbey einen

unangenehmen Geschmack und Geruch und eine braunschwärzliche Farbe.

Mittel, den mäuselnden Wein zu verbessern.

Man ziehe dergleichen Wein auf ein anderes gesundes Lager ab, und peitsche ihn öfters auf. Nachdem er endlich acht Tage geruhet hat, ziehe man ihn ab und gebe ihm eine Speise, das ist: man richtet oder schönet ihn. Wenn man ihn nach einiger Zeit von der Speise abzieht, ist er zum Gebrauche gut.

Mittel, schimmeligen Wein zu verbessern.

Man nimmt ein Bündelchen Salbey und auf einen Zwanzigeimer dreyßig Blätter vom Scharlachkraute (welches auch eine Art des Salbeyes mit dichtwollichten Blättern ist), welche beyde an der Luft getrocknet und dann mittelst eines beschwerten Säckchens in die Mitte des Weines gehangen werden, damit die Blätter nicht etwa auf dem Weine schwimmen. Diese Blätter läßt man 24 Stunden in dem Weine hängen, dann koste man ihn, und gesetzt, daß er noch schimmelt, so muß man jene Kräuter so lange darin hängen lassen, bis der üble Geruch vergangen ist. Die Veilchenwurzel vertreibt zwar auch den üblen Geruch und Geschmack, allein obige Kräuter sind hierzu besser; nur muß man wohl Acht geben, daß sie nicht zu lange in dem Weine hängen bleiben, weil sonst der Kräutergeruch einen Vorgeschmack ge-

ben würde, und aus dieser Ursache ist es rathsam, daß der Wein öfters gekostet werde.

Mittel gegen den Faßgeruch des Weines.

Man nehme frische Eichenrinde, wasche sie mit frischem Wasser sauber aus, und hänge sie in den Wein. Andere legen ein Stück Badschwamm auf das Spundloch, den man alle Tage abnimmt, auswäscht, und wieder auflegt. Andere werfen Pfefferkörner, ein Quentchen auf den Eimer gerechnet, in den Wein.

Mittel gegen den übeln Geschmack des Weines.

Man nehme Hollunderblüthe, ein halbes Loth Nelken, und etwas Kardobenedictenwurzel, und hänge dieselben mitten in das Faß. Man kostet hierbey den Wein täglich und ist er besser geworden, so nimmt man jene Sachen heraus. Einige nehmen ein heißes Gerstenbrot, wie es aus dem Ofen kommt, brechen es von einander und legen es mit der warmen Krume auf den Spund. Wenn man dieß öfters wiederholt, so hilft es gewiß.

Mittel den übeln Geruch wegzunehmen.

Man spaltet eine große Quitte kreuzweis, doch so, daß sie nicht von einander fällt, bindet einen Faden herum, und hängt sie auf solche Weise in das Faß, daß sie kaum den Wein berühre. Läßt man sie eine geraume Zeit darin hängen, so zieht sie den Schimmel und übeln Geschmack an sich. Wenn aber das Faß groß ist, so muß man mehrere Quitten hin-

einhängen. Auch mit Kalkwasser, mit Kohlensäure und mit oxigenirt salzsaurem Gas kann man den Geruch aus leeren Fässern vertreiben.

Erprobtes Mittel, den ekelhaften Geruch und Geschmack zu verbessern.

Man läßt von dem verdorbenen Weine den dritten Theil vom Fasse ab, schüttet dann zu dem im Fasse gebliebenen so viel recht tüchtig durchgeglühte und gröblich zerstoßene Holzkohlen, daß auf jede Maß Wein ein Loth von denselben kommt, verspündet alsdann das Faß, und schüttelt es eine Viertelstunde tüchtig. Nun zapft man die Flüssigkeit ab, seihet sie durch dichte Leinwand und bringt sie auf ein reines, frisch eingebranntes Faß; die Flüssigkeit aber, die man zuerst aus dem Fasse ließ, gießt man wieder hinein, setzt die gehörige Menge Kohlenpulver hinzu und verfährt damit eben so, wie vorher bemerkt worden. Der Wein wird jetzt nach dem Durchseihen wieder vollkommen hell, dünn, flüssig und angenehm vom Geruche und Geschmacke seyn. Es ist gleich viel, was für Kohlen man wählt, ob es harte oder weiche sind, nur müssen sie in einem verdeckten Gefäße vorher gut ausgeglühet seyn. Sollte sich bey einem Fasse das Schütteln nicht gut vornehmen lassen, so zapft man den Wein in einen Zober oder Bottich, bedeckt diesen und peitscht die Flüssigkeit mit Ruthen, oder setzt sie sonst auf eine andere Art in Bewegung. Schwache Weine werden durch diese Behandlung etwas schwächer; geistreiche erhalten aber keinen beträchtlichen Nachtheil, und können nachher recht gut getrunken werden. —

Sechstes Hauptstück.

Zerlegung des Weines oder Untersuchung der Bestandtheile des Weines.

Die Bestandtheile des Weines haben wir schon oben untersucht, und sahen, daß sich bey dem Weine in den Fässern nach und nach Weinstein, Hefen und Färbestoff niederschlagen, so zwar, daß beynahe nichts als Alkohol und ein wenig Extractiv-Stoff in einem größeren oder kleineren Antheile Wasser aufgelöst, zurück bleiben. Wenn wir aber auch die einzelnen Stoffe, aus denen der Wein bestehet, genau angedeutet haben, so sind wir doch noch nicht mit der Natur dieser Stoffe selbst genug bekannt gemacht worden; es wird daher nöthig seyn, uns die dießfalls noch mangelnden Kenntnisse auf einem strengeren Untersuchungswege zu verschaffen.

Wir unterscheiden in jedem Weine folgende eigenthümliche Bestandtheile, nämlich: die Säure, das Alkohol, den Weinstein, den Extractiv-Stoff; alles dieses ist in einer größeren Menge Wasser verdünnt und aufgelöset.

1) Die Säure.

Die Säure ist in jedem Weine vorfindig, und jeder hat Spuren davon. Die süßesten Weine färben

das blaue Lakmuspapier roth, welches man einige Zeit in denselben verweilen läßt, aber dessen ungeachtet sind doch nicht alle in gleichem Grade sauer. Einigen Weinen ist die natürliche Säure eine Haupteigenschaft, nämlich jenen, die von nicht ganz reifen Trauben, oder von nassen Climaten kommen; indeß andere aus einer Gährung von sehr reifen und zuckerhaften Trauben erzeugte Weine sehr wenig Säure enthalten. Die Säure scheinet also im umgekehrten Verhältnisse mit dem Zuckerstoffe, und folglich mit dem Alkohol, welches das Resultat der Zuckerstoffzersetzung ist, zu stehen.

Diese Säure findet sich häufig in dem unreifen Traubensaft und in dem Moste, obgleich in letzterem in viel geringerer Menge vor; auch wird sie in allen gährenden Flüssigkeiten angetroffen.

Wenn man den Wein mittelst der Destillirung eindicket, so ist das erzeugte Extract von einem sauern und stechenden Geschmack. Um diese Säure aufzulösen oder wegzubringen, genüget es, zu dem Extracte Wasser, oder selbst Alkohol zu mischen. Eine solche Säure hat einen stark sauern Geschmack, einen brenzlichten Geruch, und einen herben Nachgeschmack. Wenn man diese Säure recht durchseihet, und in einem Fläschchen sich selbst überläßt, so schlägt sich eine beträchtliche Menge Extractiv-Stoff nieder. Sie wird mit Schimmel bedeckt, und scheint sich dann der Essigsäure zu nähern. Mittelst der Destillation reinigt man sie von einer großen Menge Extractiv-Stoff, und nun ist sie weniger der Zersetzung durch Fäulniß unterworfen.

Diese Säure vertreibt die Kohlensäure aus allen ihren Verbindungen, löset mit Leichtigkeit die meisten Metall-Kalke auf, bildet mit Bley, Silber und Quecksilber auflösliche Salze, und befreyet die Metalle aus mehreren Verbindungen mit anderen Säuren. Sie bildet auch mit dem Kalke ein unauflösbares Salz. Um daher in dem Weine die Säure, welche allen Färbestoff mit sich fortnimmt, niederzuschlagen, darf man nur genugsam Kalkwasser in den Wein mischen. Diese Art, die Säure des Weines durch Kalk zu entziehen und abzuscheiden, ist jener durch Destillation vorzuziehen, da das Feuer die Säure gänzlich ändert.

Diese Säure hat daher die Natur der Äpfelsäure; immer ist sie aber auch mit etwas Citronen-Säure und Weinsteinsäure vermischt. Sie verschwindet bey dem Essigwerden des Weines; denn in dem gutgemachten Essig ist nur Essigsäure vorhanden, weil diese Pflanzensäuren durch die Essiggährung in Essigsäuren übergehen.

Die in dem Weine in verschiedenen Verhältnissen vorhandene Äpfelsäure dienet uns eine Erscheinung zu begreifen, die in Bezug auf Wein-Destillirung und die Natur der daraus entstandenen Branntweine von größter Wichtigkeit ist. Jedermann weiß, daß nicht alle Weine eine gleiche Menge Branntwein geben, und daß die Branntweine auch bey weitem nicht von gleicher Beschaffenheit sind; daß ferner das Bier, der Äpfel- und Birnenmost und die gegohrenen Getreidesamen, weniger und schlechten Branntwein geben.

Sehr emsige und wiederholte Destillirungen können zwar wirklich diese Fehler einiger Maßen verbessern, aber sie können sie nie vollständig aus dem Wege räumen. Man hat diese durch lange Erfahrungen bewährten Erscheinungen für eine Folge der überaus großen Menge des Extractiv-Stoffes in diesen schwachgeistigen Flüssigkeiten angesehen; die Verbrennung eines Theils dieses Stoffes mittelst der Destillation schien hiervon eine unmittelbare Wirkung, und der scharfe und brandige Geschmack eine sehr natürliche Folge dieser Zerlegung durchs Feuer zu seyn. Aber bey näherer Untersuchung dieser Erscheinung entdeckte Chaptal, daß nebst den Ursachen, die von dem Überflusse des Extractiv-Stoffes abhängen, noch eine andere aufgefunden werde, nämlich die in fast allen diesen Fällen vorhandene Äpfelsäure. Denn in der That, nachdem er mit vieler Genauigkeit diese verschiedenen Gattungen geistiger Flüssigkeiten destilliret hatte, erhielt er immer säuerliche Branntweine, deren Geschmack offenbar von einem beträchtlichen Theile der Äpfelsäure herrührte; nur wenn man den flüchtigsten Liqueur ausziehet, kann man ein wenig von allem Zusatze freyes Alkohol scheiden, aber der unangenehme Geruch, der dem reinen Branntwein nicht eigen ist, bleibet dennoch. Die Weine, welche die meiste Äpfelsäure enthalten, geben die schlechtesten Branntweine. Es scheinet sogar, daß des Alkohols um so viel weniger sey, als die Menge der Säure beträchtlicher ist. Befreyt man den Wein mit Hülfe des Kalkwassers, des Kalkes, der Kreide oder eines fixen Alkali von dieser Säure, so kann man

nur sehr wenig Alkohol durch die Destillation ausziehen, und in allen diesen Fällen nimmt der Branntwein einen unangenehmen Brandgeruch (Fuselgeruch) an, der gewiß nichts zu seiner Güte beyträgt.

Der Unterschied der Branntweine nach Verschiedenheit der Weine hängt also vorzüglich von dem verschiedenen Verhältnisse ab, in welchem die Äpfelsäure in dem Moste enthalten ist, und man weiß noch kein sicheres Mittel, um die üble Wirkung, welche diese Säure in seiner Vermischung mit dem Branntweine hervorbringet, zu vernichten.

Eigentlich sollte diese Säure die Weinsäure genannt werden, weil sie in der Traube, in allen Perioden ihres Wachsthumes angetroffen wird, und weil sie in dem Weine nicht eher verschwindet, als bis er nicht in vollkommenen Essig übergeht; allein ältere und neue Chemiker gaben ihr den Namen Äpfelsäure, und unter diesem Namen werden auch wir sie, wo es nöthig ist, anführen. (Die unreife Traube hält bloße Citronen-Säure, ohne allen Zucker, die reife hält Weinsteinsäure und Zucker; der Wein endlich Weinsteinsäure und Äpfelsäure, schlechte und dünne Weine wohl auch noch Citronen-Säure.)

2) Das Alkohol.

Die Chemiker streiten darüber, ob das Alkohol schon ganz in dem Weine gebildet ist, oder ob es das Product der Destillation sey; oder mit andern Worten: ob es das Resultat der Gährung oder jenes der

Destillation sey. Fabbroni hat die letztere Meinung angenommen, und zwar aus folgendem Grunde: er hatte nämlich ein Hunderttheil Alkohol in den jungen Wein gemischet, und konnte daraus vermittelst der Potasche nicht mehr als die nämliche Quantität Alkohols scheiden. Allein Chaptal und Fourcroy widerlegen diese Meinung. Uns ist jedoch folgendes, ohne diese Frage zu erörtern, mehr wichtig: das Alkohol macht die Haupteigenthümlichkeit des Weines aus. Es ist das Product der Zuckerzersetzung, und seine Menge ist mit jener des Zuckers immer im Verhältnisse. In dem Weine ist daher mehr oder weniger Alkohol vorhanden. Die Weine von warmen Climaten geben viel Alkohol, jene von kalten fast keines. Die reifen, zuckerhaften Trauben bringen es im Überflusse hervor, die Weine von grünen, wässerigen und wenig zuckerhaften Trauben enthalten hiervon nur sehr wenig.

In den südlichen Gegenden gibt es Weine, die ein Drittheil Branntwein geben, indeß im Norden viele kaum ein Fünfzehntheil enthalten.

Nach dem Verhältnisse des Alkohols ist der Wein mehr oder weniger edel; nach diesem Verhältnisse richtet sich seine Neigung zum Sauerwerden.

Je weniger ein Wein Alkohol enthält, desto leichter schlägt er über, vorausgesetzt, daß das Verhältniß des Extractiv-Stoffes von einer wie von der andern Seite gleich sey. Je reicher der Wein an Geist ist, desto weniger enthält er Äpfelsäure; daher kommt es auch, daß bessere Weingattungen in der Regel bessere Branntweine machen, weil diese Branntweine der

Säure beraubt sind, die ihnen einen unangenehmen Geschmack gibt.

Durch die Destillirung ziehet man allen Alkohol in dem Weine aus, und man führet die Destillirung bis zu dem Augenblicke, wo die Flüssigkeit nicht mehr entzündbar ist. Alte Weine geben bessern Branntwein als junge; aber sie geben auch weniger, vorzüglich wenn die Zersetzung des Zuckerstoffes schon ganz vor der Destillirung geendet war. Was nach der Destillirung übrig bleibt, sind die Hefen mit etwas Weinstein, Färbestoff ꝛc. ꝛc. Man wirft diesen Rückstand gewöhnlich als unbrauchbar weg; man könnte solches jedoch an der Luft trocknen und dann ein ziemlich reines Alkali daraus gewinnen. Auch macht man diese Überbleibsel in einigen Branntweinbrennereyen sauer, um sie zu destilliren, und zieht dadurch den wenigen Essig aus, der darin enthalten ist.

Wenn man Branntwein destilliret, um Alkohol auszuziehen, so nimmt man gewöhnlich das Marienbad, das heißt, man setzt das Destillirgefäß in ein anderes mit Wasser gefülltes, dessen Wasser bis zum Sieden gebracht wird; in diesem ist die Hitze sanfter und gleicher, das Product der Destillation von besserer Beschaffenheit, und dieses Product wird im Handel Weingeist genannt.

[Daß das Verhältniß des Alkohols im Weine vorzüglich die Güte des letztern bestimme, läßt sich auch aus der von Herrn v. Sömmering vorgeschlagenen Weinverbesserung erkennen. Diese Weinveredlung beruhet auf der Eigenschaft der Thierblasen, welche eine che-

mische Verwandtschaft zu dem Wasser, aber keine zu dem Spiritus oder Alkohol besitzen. Wenn man also die Öffnung einer mit Wein gefüllten Flasche mit einer aufgeweichten Ochsen- oder Schweinsblase verschließt, so kann kein Geist, aber wohl das Wasser nach und nach verdünsten; die Menge des Weins in der Flasche wird daher wohl immer weniger, in dem Verhältnisse aber, als das Wasser verdünstet und die Flüssigkeit in der Flasche sich vermindert, gewinnt der Wein an Stärke und Güte, weil die Wassertheile nach und nach entweichen und der Geist zurückbleibt. Vielfältige Versuche mit dem Alkoholometer haben diese Erfahrung, die auf obiger Theorie beruht, bewährt, wovon man sich leicht selbst überzeugen kann.

Man kann sich also bey einem Wein, den man in Bouteillen (oder auch in großen Flaschen) aufbewahren will, die Mühe und Kosten des Verschließens derselben mit Korkpfropfen und das Verpichen ersparen, und sich versichert halten, daß der Wein, auf obenerwähnte Art verschlossen, nicht nur nicht verderben, sondern nur nach und nach immer mehr an Geist und Güte gewinnen werde; nur muß man einen klaren Wein dazu wählen. Je weniger wässerige Theile dieser Wein enthält, desto schneller wird er auch an Güte zunehmen.

Es ist auch nicht nothwendig, die mit Blase verschlossenen Flaschen in einem Keller aufzubewahren; sie können in jedem Zimmer aufgestellt (nicht gelegt) werden, was der Verbesserung des Weines nur um so zuträglicher ist, weil in einer warmen oder gemä-

ßigten Temperatur das Wasser nur desto schneller verdunstet, als in einer kalten.]

3. Der Weinstein.

Der Weinstein ist schon in dem unreifen Traubensafte vorhanden; er ist es auch im Moste noch und hilft mit, die Bildung des Alkohols zu erleichtern. In der Ruhe leget er sich an die Wände des Fasses, und bildet dort eine mehr oder weniger dicke und staubige Rinde von ungeformten Krystallen. Einige Zeit vor der Weinlese, wenn man die Fässer zur Aufnahme des neuen Weines bereitet, nimmt man den einen Boden weg und macht den Weinstein los, um ihn im Handel verschiedentlich zu verwenden.

Nicht alle Weine haben gleichen Gehalt an Weinstein: die rothen geben davon mehr als die weißen, und die gefärbtesten gröbsten in der Regel am meisten. Der Farbe nach, ist der Weinstein gleichfalls verschieden: man hat weißen und rothen Weinstein, je nachdem er von diesem oder jenem Weine herkommt. Dieses Salz ist im kalten Wasser wenig auflösbar, aber um vieles mehr im siedenden. Im Munde löset es sich nicht auf, und widersteht dem Zerreiben durch die Zähne. Von seinem Färbestoffe entledigt man es auf eine sehr einfache Art und dann wird es Weinsteinrahm (Crystalli tartari) genannt. Man löset es nämlich in siedendem Wasser auf, und gibt es, wenn es gesättiget ist, in irdene Schüsseln, um die Auflösung abzukühlen; durch diese Abkühlung schlägt sich eine Lage Krystallen nieder, die schon fast ganz entfärbt

sind, und die man weiter noch mehr entfärbt. Alkali gibt der Weinstein nicht mehr, als ein Viertheil seines Gewichtes.

4. Der Extractiv-Stoff.

Der Extractiv-Stoff ist häufig im Moste vorhanden: mittelst des Zuckerstoffs erscheint er dort im Auflösungszustande; wenn aber die Gährung den Zuckerstoff zersetzet, so verlieret er sich merklich. Es schlägt sich dann ein Antheil hiervon fast im Zustande des Färbestoffes nieder; dieser Absatz ist um so kennbarer, als die Gährung langsam, und das Alkohol häufig ist; dieses ist es, was vornehmlich die Hefen ausgemacht hat. Diese sind aber immer mit einer beträchtlichen Menge Weinstein, der von ihnen umwickelt wird, gemischet.

In dem Weine ist immer ein Theil des Extractiv-Stoffes, der sich in demselben in einem vollkommenen Auflösungszustande befindet; durch die Verdünstung kann man ihn erhalten. In jungen Weinen ist er häufiger als in alten. Je älter dieser ist, desto mehr scheint er davon entlediget zu seyn.

Wenn man die Hefen stark ausdrücket, an der Sonne oder im Ofen trocknet, und dann brennet, so gewinnt man das Alkali, welches im Handel unter dem Namen Griesasche bekannt ist. Diese Hefen sind es auch, von denen man den Wein abzieht, um ihn vor dem Sauerwerden zu bewahren.

5. Das Gewürze *(bouquet)*.

Alle unverfälschten Weine haben einen mehr oder weniger angenehmen Geruch und einen eigenthümlichen Geschmack, auch außer dem geistigen. Man nennt dieß den Wohlgeruch, das Gewürz, auch wohl den Grundgeschmack. Viele Weine verdanken den größten Theil des Vorzugs ihrem eigenthümlichen Wohlgeruche.

Der Wohlgeruch verliert sich durch eine zu stürmische Gährung, und verstärkt sich durch das Alter. In sehr edeln Weinen ist er selten anzutreffen, entweder weil ihn der starke Alkoholgeruch verbirgt, oder weil ihn die heftige Gährung, die zur Entwicklung des Geistes erforderlich war, zerstreuet oder erstickt hat. (Allein, die besten ungarischen Weine, wie der Tokayer, Menescher u. dgl., ferner der spanische Malaga haben doch einen ganz ihnen eigenthümlichen Geschmack und Geruch. Echter und vorzüglicher Tokayer wirkt auf die Zimmerluft, wie ein zartes Räuchermittel.)

Diesen Wohlgeruch kann man weder ausziehen, noch ihn nach Willkür an andere Substanzen übertragen. Das Feuer selbst scheint ihn zu zerstören, denn die erste Flüssigkeit nach der Destillirung, welche noch etwas von dem Weingeruche an sich hat, ausgenommen, trägt der Branntwein keine wesentlichen Spuren des Weines mehr an sich.

6. Der Färbestoff.

Der Färbestoff befindet sich in den Bälgen der Beeren; denn läßt man den Most ohne Trestern gäh-

ren, so ist der Wein weiß. Der Färbestoff löset sich aber in dem Maische nicht eher auf, als bis das Alkohol entwickelt ist; damals erst färbt sich der Wein, und zwar um so mehr, als die Gährung heftiger war, oder als man denselben länger in dem Bottiche gelassen hat. Inzwischen kann dennoch das Zerquetschen der Trauben durch fleißiges Stampfen dem Moste eine so zureichende Menge Färbestoff verschaffen, daß die Masse eine ziemlich dichte Farbe bekommt, und wenn man einen sehr blassen Wein wünscht, so sammelt man die Trauben in der Zeit des Thaues, und mostelt sie so wenig, als möglich.

Der Färbestoff schlägt sich zum Theil mit dem Weinsteine und den Hefen in dem Fasse nieder, daher ist es nicht selten, daß man einen alten Wein sich gänzlich entfärben sieht; damals leget sich die Farbe in Häutchen an die Wände oder den Boden des Gefäßes, man sieht sie in der Flüssigkeit herum schwimmen, und die Durchsichtigkeit derselben mindern.

Wenn man Flaschen, mit Wein gefüllt, der Sonne aussetzet, so bedarf es nur einige Tage, um zu sehen, wie sich der Färbestoff in ausgedehnten Häutchen niederschlägt. Dessen ungeachtet verliert der Wein weder an Wohlgeruch noch Geschmack. Diesen Versuch kann man sehr leicht mit alten mittäglichen Weinen anstellen.

Man braucht nur vieles Kalkwasser in den Wein zu schütten, um den Färbestoff niederzuschlagen. In diesem Falle verbindet sich der Kalk mit der Äpfelsäure, und erzeuget ein Salz, das in leichten Flocken in der

Flüssigkeit sichtbar ist. Diese Flocken setzen sich allmälig, und nehmen allen Färbestoff mit. Der Satz ist weiß oder schwarz nach der Farbe des Weines, den man dazu genommen hat. Oft ist der Wein noch eines Niederschlages fähig, obschon er durch den ersten Satz vollkommen entfärbt war, dieses beweist, daß der Färbestoff eine sehr große Verwandtschaft mit dem äpfelsauren Kalke habe. Der gefärbte Niederschlag ist im kalten und warmen Wasser unauflösbar. Selbst die Farbe bleibt darin unverändert. Auch Alkohol vermag fast nichts über ihn, und wird davon nur leicht braun gefärbt, obgleich Alkohol den freyen Färbestoff (meist Extractiv-Stoff) vollkommen auflöst. Die Salpetersäure allein löset den Färbestoff jenes Niederschlags auf.

Wenn man den Wein in den Zustand eines Extractes versetzt hat, so färbt sich das Alkohol, das man darüber gießet, sehr stark, minder aber Wasser. Aber nebst dem Färbestoffe, der sich damals entbindet, ist auch ein Extractiv-Stoff vorhanden, der die Auflösung erleichtert.

Der Färbestoff scheint also nicht die Natur der Harze zu haben; er zeiget vielmehr die Eigenthümlichkeiten einer sehr zahlreichen Classe von vegetabilischen Producten, die sich den Hefen nähern, ohne durchaus seine Eigenschaften zu haben. Die meisten Färbestoffe sind von dieser Gattung; sie sind mit Hülfe des Extractiv-Stoffes auflösbar, und wenn man sie dieses Zusatzes entlediget, lassen sie sich an andere Stoffe mit Beständigkeit heften.

Siebentes Hauptstück.

Ueber die Beurtheilung der Güte des Weines, und die Kenntniß der Güte der Weine aus verschiedenen Ländern.

Eine wesentliche und unausbleibliche Eigenschaft des Weines muß seyn: an sich keinen Fehler zu haben; ferner im Stande zu seyn, das Verführen zu ertragen. Auf diese Eigenschaften legt nicht nur jeder Consument, besonders aber der Handelsmann mit Weinen den höchsten Werth. Wir wollen daher auch unsere Leser in den Stand setzen, gute Weine kennen zu lernen, und da man oft gleich den Most von der Presse verkauft, so wollen wir auch hier einige Regeln angeben, wie man den Most, dann aber wie man den Wein prüfen soll.

Prüfungsregeln beym Einkaufe des Mostes.

Das bekannte Önometer (gemeiniglich jedes Arometer), so wie der Geschmack, welche beyde man bey der Prüfung des selbst durchs Treten und Pressen

gewonnenen Mostes zu Hülfe nimmt, sind sicher bey fremdem Moste keine sicheren Prüfungswerkzeuge; denn eines Theils kann der Most durch unreinliches Treten und Pressen, durch Einmischung des dicklichen Saftes unreifer Trauben, an Schwere — aber nicht an Güte — gewinnen, und durch einen gewissen Gehalt von wässerigen und schleimigen Theilen, welche die Säure entwickeln und verbergen, einen ziemlichen Grad von Süßigkeit haben, ohne es deßwegen zu verdienen, in die Classe eines guten Mostes gesetzt zu werden. Prüft man ihn aber mittelst des Geschmackes und man bemerkt in Verbindung mit einer gewissen Klebrigkeit auf der Zunge eine Art von Süßigkeit, welche nichts Herbes zurückläßt, etwas Gewürzhaftes bey sich hat, und beym Anfange der Gährung ein gelindes Prickeln verräth, so ist zu vermuthen, daß er einen guten Wein geben werde. Steht der Most in der Stube, wirft er sich in wenigen Stunden, und macht er einen Bodensatz, so ist er zu wässerig, zu dünn, und es ist zu vermuthen, daß die Trauben, welche ihn hergeben, den rechten Grad von Zeitigung nicht erlangt haben. Kocht man etwas Most behutsam ein, und er nimmt nicht stufenweise an Süßigkeit zu, sondern erhält bey zunehmender Abdampfung der wässerigen Flüssigkeit eine gewisse Rauhigkeit, Strenge, so läßt sich von seiner Güte nicht viel halten; denn da scheinet bloß das Wasser seinen herben Geschmack verborgen gehalten zu haben. Der einfachste und doch sicherste Weg, die Güte des Mostes auszumitteln, dürfte wohl folgender seyn: man betrachte die Witte-

rung des Jahres, besonders in der Gegend, wo man den Most kaufen will, ob sie vor und in der Traubenblüthe warm, windstill und heiter gewesen, ob bald nach der Blüthezeit gute Regen doch nicht zu anhaltend und kalt gefallen, ob zu Ende des Augusts und im September warme Witterung untermischt mit fruchtbarem Regen geherrscht und der Hagel nicht geschadet habe; ob sich gegen den Herbst, und im Herbste selbst keine Fäule gezeigt, ob auch alle Trauben gleichzeitig geworden, oder harte und unreife Beeren mit den vollkommen reifen vermengt gewesen. Man ziehe den Boden, die hohe oder niedere Lage des Weinberges, so wie seine Lage gegen Licht und Luftbewegung in Betracht, und untersuche, wie die Erdkrume beschaffen sey, was für Traubensorten, ob viele gute rothe, oder lauter weiße vorhanden, ob die Stöcke weit oder enge stehen, wie sie geheftet und gebauet werden; ob die Sonne und Luft frey zu den Trauben kommen können; ob der Weinberg alt oder jung sey, ob er stark mit Mist gedüngt worden, ob er sehr vergraset oder verqueckt sey? rc. rc. Man sehe ferner auf die Art des Herbstes, ob man nämlich die Trauben reif werden lasse, ob man eine Auslese mache, oder ob man faule und harte Beeren u. d. gl. mit unter die Trauben lese, ob in Nebel oder Regen gelesen werden; ob man beym Zermosteln oder Treten der Trauben reinlich zu Werke gehe; ob der Most in dem Bottich lang unbedeckt stehe, so daß Regen und Staub hinein fallen können; ob er lange in den Trestern stehe und herb werde oder

gar darin unzugedeckt gähre. Ob der Most unter obrigkeitlicher Aufsicht stehe, wie dieß in mehreren guten Weingegenden gebräuchlich ist, so daß man mit dem Moste nichts Betrügliches vornehmen könne. Auch muß man sich auf die Ehrlichkeit des Verkäufers verlassen können; da nämlich an dem besten Weinorte auch zugleich die schlechtesten Weinberge seyn können, so ist es möglich, daß die Trauben aus dem besten Weinberge mit den Trauben der übrigen in dem Bottich vermengt und vermischt werden, und daß man dennoch allen Most der Bottiche für Most aus den besten Bergen ausgibt. Wenn man alle diese Bemerkungen und Fingerzeige benutzt, so wird man in der Wahl des Mostes gar keinen, oder doch äußerst selten einen Mißgriff thun.

Vorbereitung beym Kosten der Weine.

Der Käufer, der einen Wein beurtheilen und prüfen will, um von seiner Beschaffenheit und Güte eine zuverlässige und richtige Kenntniß zu erlangen, muß einen empfindlichen Geschmack und Geruch haben, dabey aber auch mit den Eigenschaften der Weine bekannt seyn, und zu dem Ende öfters süße, saure, gute, gerechte, junge, alte ꝛc. Weine aufmerksam versuchen, um dem Geschmack und Geruche einen gewissen Maßstab, zur Vergleichung der Weine mit einander, einzudrücken. Er muß, wenn er einen Wein kosten will, weder an Schnupfen leiden, noch auch durch Schnupfen oder Rauchen des Tabaks, wenigstens nicht unmittelbar vorher, die Oberhaut

der Zunge oder die Nerven der Nase gleichsam in etwas betäubt haben. Auch muß die Zunge und ihre Drüsen zuvor nicht mit herben, gesalzenen Sachen, z. B. Käse, Würsten ꝛc., noch mit öhligen Dingen, als Nüssen ꝛc., noch mit süßen oder schleimigen Speisen und Getränken, Kaffeh, Honig u. dgl. überzogen seyn. Will man mehrere Weine mit einander vergleichen, so muß man, wenn man einen gekostet hat, die Zunge von den Überbleibseln des vorigen Weines durch einen Bissen Brot, das an sich weder süß noch herbe ist, befreyen, und alsdann erst den andern Wein versuchen.

Man muß ferner wissen, oder selbst sehen, ob der Wein unten aus dem Fasse, aus dem Hahne, oder aus einem Zwickel oder Zapfen in der Mitte des Faßbodens, oder durch einen Zieher oder Heber oben aus dem Spundloche geholt wird. Denn der Wein ist ebenfalls sehr unterschieden. Aus der Mitte ist er am besten; denn oben ist er schwächer und milder, weil er durch die Ausdünstung mehr verloren hat; und der unterste ist stärker, herber und strenger, weil er viele Theile aus den Hefen, die er unmittelbar berührt, an sich genommen hat.

Es muß auch der Wein, den man kosten will weder kalt noch laulich, sondern etwas überschlagen seyn.

Die Gläser müssen nach dem Ausschwenken wieder trocknen oder mit einem reinen Tuche ausgewischt seyn, besonders wenn sie in einer warmen Stube angelaufen sind, um die Klarheit und Farbe des Wei-

nes wohl wahrnehmen zu können. Dießfalls muß man auch Rücksicht nehmen auf die Jahrszeit und Witterung, ob es im Treiben des Weinstocks im März und April, in der Blüthe und Zeitigung der Trauben, im Eintreten des Augustsaftes sey, da sich der Wein gern etwas bewegt, auch der Geschmack sich ein wenig ändert und etwas rauher wird, da er zu einer andern Zeit mild ist; so auch bey Donnerwetter, großer Hitze, stürmischer Luft, da er schwächer und zu einer andern Zeit viel stärker seyn kann.

Das Prüfen oder Kosten des Weines.

Nach oben angegebenen nöthigen Vorbereitungen untersuche man sodann den Wein zuerst durch das Gesicht. Man gieße ihn in ein reines helles Glas, sehe von der Seite und von oben hinab in den Wein, und schief von der Seite hinauf und bemerke, ob man überall frey hindurch sehe und nirgends ein Wölkchen oder dunkler Fleck zu beobachten sey: ob also eine gleiche helle Durchsichtigkeit und Glanz vorhanden sey; ob die Farbe goldgelb und dabey nicht matt, sondern klar sey; ob nicht das Einschenken und Niedrighalten des Glases Fäden verursache, ob und was für ein Schaum entstehe; ob der Wein Perlen werfe; ob man ein rauschendes Säuseln höre 2c. Man halte das Glas sogleich an die Nase, ob die aufspringenden Perlen in der Nase angenehm kitzeln, und dann auch wie der Geruch beschaffen sey. Dazu dienet auch, wenn man etwas von dem Weine in die flache Hand gießt, wohl zerreibt und die Hand schnell

an die Nase hält um die Dünste stark in die Nase zu ziehen. Man bringe den Wein sodann an die Zunge, lasse ihn eine Zeit lang darauf, mache einige Bewegungen mit der Zunge, und drücke besonders mit der Spitze, die am schärfsten empfindet, gegen den Gaumen hinauf, damit die flüchtigen Weintheile sich hinauf in die Nase ziehen; merke auf den Eindruck in der Nase und auf der Zunge, und wie lange sich solcher bey und nach dem Hinunterschlucken erhalte. Man kann auch eine Bouteille wohl verschließen und über Nacht oder länger stehen lassen, um zu sehen, ob sich kein Bodensatz sammle, und Hefen oder andere Unreinigkeiten im Weine sind.

Eigenschaften eines guten Weines.

Ein guter Wein muß folgende Eigenschaften haben:

a) Seine Farbe (sie sey weiß oder roth) muß klar und durchsichtig seyn. In der Jugend sind die Weine blaß; je älter sie aber werden, desto dunkler wird die Farbe, die nach und nach bey weißen Weinen citron- und endlich goldgelb wird. Je dunkler und bräunlicher die Weine sind, desto mehr grobe, öhlige, erdige und schwefelige Theile enthalten sie.

b) Der Geruch muß angenehm und stärkend seyn. Je vortrefflicher derselbe ist, desto edler ist der Wein.

c) Der Geschmack eines guten Weines soll säuerlich-süß seyn und die Zunge gelind ohne Strenge reitzen, und noch viel weniger zusammen ziehen.

*

Es soll auch der Eindruck auf der Zunge nicht sogleich aufhören, sondern von Nachdruck seyn, dabey rein, ohne fremden und ohne Erdgeschmack, aber auch nicht schwer auf der Zunge liegen, wie die zäh gewordenen Weine.

d) Besonders zeichnet einen guten Wein seine Stärke und sein Feuer aus, das einem Kenner im Geruche und im Geschmacke nicht verborgen bleibt. Hierbey trügt die Berauschung. Es kann ein Wein berauschen und doch wenig Geist haben. Das thun grobe, öhlige, stark geschwefelte Weine, oder solche, denen viel Branntwein oder sonst Berauschendes beygemischt worden. Aber Berauschung von solchen Weinen ist heftiger, länger anhaltend und läßt Kopfweh, Hitze, Durst und Trägheit der Glieder nach sich, welches aber bey reinen, geistigen Weinen nicht, wenigstens in einem weit geringeren Grade, Statt hat.

e) Es muß ferner ein guter Wein flüchtig und durchdringend seyn, sich schnell den Weg aufschließen und fortgehen. Das thut ein reiner Wein, der hell und durchsichtig, ohne eine dunkle und satte Farbe, und geistig ist. Beym Einschenken in das Glas läßt sich ein rauschendes Säuseln hören, und er springt mit vielen kleinen Perlen über sich, welche in der Nase einen angenehmen Kitzel erregen, wenn man das Glas sogleich an den Mund bringt. Schäumt der Wein hingegen gar nicht, oder langsam, so ist er dick, zähe, passirt übel u d ist wohl gar geschmiert oder gekünstelt.

f) Ein guter und trinkbarer Wein muß vergoh-

ren haben, wenn er angenehm und gesund seyn soll. Lagerhafte Weine bekommen ihre Trinkbarkeit später; sie läßt sich aber durch Kunst oder Beymischung leichterer Weine beschleunigen. Je weniger wässerig, je geistiger und reiner ein Wein ist, desto lebhafter und dauernder ist er.

g) Die Haupteigenschaft eines guten Weines ist endlich, daß er dem menschlichen Körper nicht schädlich, sondern gesund sey.

Die Eigenschaften der Weine hängen theils von der Gattung der Trauben, theils von dem Alter der Stöcke, theils von dem Besonderen der Örtlichkeit, theils von der herrschenden Temperatur der Luft, und theils von der Behandlung, so wie endlich auch von dem Alter der weinigen Flüssigkeit ab. Hierüber wollen wir noch folgendes bemerken, da mehrere dieser Puncte schon oben vorgekommen sind.

Die Weine sind entweder dick und grob, oder fein von Art, oder mehr von dieser oder jener Seite bezeichnet. Die ersteren Sorten enthalten weniger Geist, aber desto mehr erdige Theile: sie sind daher nahrhaft, magenstärkend, steigen nicht so leicht zum Kopfe; sitzen aber auch, wenn sie einmal dahin gelangt sind, desto fester; da hingegen feine Weine bey einem reicheren Gehalte von Geist, weniger nahrhaft, aber mehr geeignet sind, die Säfte zu verdünnen, sich in die verschiedenen Theile des Körpers zu verbreiten und Ausleerungen zu verursachen. Weine, welche das Mittel zwischen den vorgenannten Weinen haben, sind weder zu nahrhaft, noch zu harntreibend.

Nach der Farbe sind die Weine weiß oder roth, die ersteren wieder entweder eigentlich weiß, schielend, hell oder dunkel; die zweyten entweder gedeckt oder dunkelroth, oder bleichroth, welche man gewöhnlich Schieler nennt, gleichsam, als ob sie aus einer Farbe in die andere schielten. Weiße Sorten haben einen feinern, die rothen aber gröbern Weinstein bey sich. Erstere mäßigen — wenn sie sonst gut sind — die Schärfe des Bluts in gall- und blutreichen Körpern: letztere aber sind nahrhafter als jene, und geben auch mehr Kraft und Stärke.

Nach dem Geschmacke sind einige Weine süß und lieblich, andere säuerlich, herbe, streng und unschmackhaft. Die süßen, welche unter dem Namen Sekte, Liqueurwein, in Ungarn unter dem Namen Essenzen, Ausbrüche, Maslasche bekannt sind, öffnen den Leib, nähren sehr gut und sind vorzüglich jenen zu empfehlen, welche magerer Complexion und mit dem Husten behaftet sind. Die säuerlichen Weine mäßigen zwar die Hitze im Körper, dämpfen das Aufwallen des Geblüts und widerstehen der Fäulniß; aber sie verursachen auch Blähungen, Unruhe im Leibe und Bauchschneiden. Herbe, scharfe und strenge Weine sind zusammenziehend, stärken den Magen und zugleich den Unterleib; daher geben sie leicht zu Verstopfungen und durch ihren Reitz zu Lungenkrankheiten Veranlassung.

Nach dem Alter sind die Weine entweder alt oder neu und jung, oder auch vom Mittelalter. Das Alt und Jung ist nun zwar relatif; aber es unterscheiden

sich doch die alten Weine von den jungen. Die Völker der alten Welt, besonders die Römer, hielten desto mehr auf den Wein, je älter er war. Auch bey uns und in Deutschland tranken alte Leute Wein, der in ihrem Geburtsjahre gepreßt worden war; und bey den Römern war das beste Lob, welches man einem Weine beylegen konnte, wenn er mehrere Consulate erlebt hatte. Man weiß es, daß der berühmte Falerner bis zu zwey Jahrhunderten dauerte. Warum sticht nun das hohe Weinalter aus ältern Zeiten so sehr gegen die kurze Dauer des Weines in den jetzigen Zeiten ab? denn man findet in der That, besonders jetzt, da häufige Kriege ganz Europa durchwanderten, wenig Keller mit sehr altem Weine. Die Weine der Alten waren höchst kräftig und stark. Nur der Gaumen roher Völker konnte es aushalten, sie unvermischt zu trinken; so wie auch heut zu Tage nur die Kamtschadalen und die Wilden im Stande sind, die stärksten abgezogenen Geister unvermischt zu trinken. Die Römer besaßen die Kunst, die größtmöglichste Menge der zur Bildung des Weingeistes wesentlichen Bestandtheile des Zuckerstoffes und des Weinsteines in dem Moste zu vereinigen, welches sie dadurch bewirkten, daß sie, so viel ihnen gut dünkte, die Wässerigkeit des Mostes durch Hitze verdünsteten. Deßhalb war auch die Wärme eines einzigen Sommers nicht hinreichend, die Gährung darin zu beendigen; deßhalb mußte der Most an die Sonne gestellt werden; deßhalb konnte er vor einer Anzahl Jahre nicht getrunken werden; deßhalb endlich wurden vor

allen andern die ältesten Weine gesucht, weil nur erst mit dem Alter die Gährung vollständig und der Wein endlich vortrefflich eingedickt und milder ward, als Syrup.

Es wäre auch uns noch möglich, so alte und so gute Weine zu erhalten, als die Römer hatten, besonders, wenn wir sie in den jetzt so wohlfeilen und damals so theuern gläsernen Gefäßen aufbewahren würden. Aber welchen Nutzen hat es für uns, Weine zu bereiten, die sich ein und mehrere Jahrhunderte halten sollen? Es ist hierbey nichts als eine thörichte Meinung, die sich auf nichts gründet, und vielmehr Schaden bringt, da 1) der Wein, den man aufhebt, Lagerzins kostet, oder vielmehr den Werth der Stelle verzehrt, den er einnimmt, und worauf er liegt; 2) alle Jahre im Preise wächst, da man die Gefahr der Zerspringung der Gefäße, eine unvorhergesehene Verderbniß, die Zinsen, und Zinsen von Zinsen des angelegten Capitals mit in Anschlag bringen muß, so daß ein Faß Wein, welches beym Einkauf hundert Gulden kostet, wenn es hundert Jahre aufbewahrt wird, nicht geringer zu schätzen ist, als zwölf- bis dreyzehntausend Gulden. Welchen Vortheil hätte man also von einem Weine, der sich hundert Jahre halten könnte, wenn sich das Aufheben nicht vergütet, und man einen Wein nach zwey und drey Jahren vollkommen gut und trinkbar bekommen kann? Gewiß ist es, daß es ein wahres Unglück ist, daß einige Weine vielmals kein Jahr erreichen; aber der Wein bekommt für die Speculationen der Verkäufer, zum Vorrath

der Hauswirthe mit Familie, und für den Handel Werth genug, wenn er sich drey bis vier Jahre hält. Und diesen Endzweck zu erreichen, sind die Mittel nicht schwer. (Dem Herausgeber der dritten Auflage scheint es, ungeachtet dieser angegebenen richtigen Gründe, dennoch zu voreilig zu seyn, das lange Aufbewahren der Weine ein bloßes Vorurtheil zu nennen. Nicht alles kann auf Zahlen und aufs Klingende bezogen werden, denn sonst müßte selbst die Seligkeit im Einmaleins liegen. Geist und Güte sind für den Menschen über den Zahlen, und in diese Reihe gehört auch der Wein, als materielles Vorbild des Geistigen. Dafür erwarte ich die Beystimmung jedes Verkosters alten Rheinweines, alten Tokayerweines, und rechne selbst auf die Bekehrung der Dünnweintrinker durch die Milde und den Geist solcher alten! Ihr Genuß hat keinen Preis.)

[Auch ich muß die Anmerkung des Herausgebers der dritten Auflage unterschreiben, und den natürlich altgewordenen Wein jeder edlen Art, dessen Eigenschaften das Altwerden vertragen und nicht abstehen, vertheidigen. Nach Procenten calculirt kommt freylich kein Gewinn heraus, aber es gibt so viel, was mehr werth ist, als Geld, und darunter gehört auch ein Glas guten, echten, alten Weines.]

Wir machten oben die Bemerkung, daß der Ausdruck: alter oder junger Wein sehr relativ sey. Wir müssen dieses durch ein Beyspiel beurkunden. In Frankreich hält man den Wein für jung, der nicht über einige Monate alt ist, und den für alt, der sich

übers Jahr abgelegen hat; mittelalt aber solchen, der über ein Vierteljahr, aber doch noch kein volles Jahr gelegen hat. Den neuen oder jungen Wein theilt man wieder in zweyerley Sorten, nämlich in solchen, der ganz frisch gemacht, und in solchen, der schon einige Monate alt ist. Der erstere, welcher noch ganz roh schmeckt, und dabey schwer zu verdauen ist, verursacht den Durchfall, auch zuweilen Brechen, Steinbeschwerungen u. s. w. Der zweyte bewirkt zwar auch diese Unannehmlichkeiten, jedoch in einem weit geringeren Grade. Weine, die schon drey oder vier Monate alt sind, nennt man in Frankreich Vins de l'année. Sie dienen dem Mittelmanne zum Trunke, Reiche verlangen aber schon etwas besseres. Mittelalte Franzweine, d. i. solche, welche schon über vier Monate gelegen haben, sind gut und gesund: denn ihre Bestandtheile haben Zeit genug gehabt, sich aufs genaueste mit einander zu verbinden, und haben doch noch nicht so lange gelegen, daß eine neue Zersetzung hätte vorgehen können, und eben hierin liegt der rechte Grund der Reife. Alte Franzweine, die schon im zweyten Jahre sind, fangen an, von ihrer Güte und Vollkommenheit zu verlieren, und bekommen, wenn sie stark sind, noch einen bitterlichen und scharfen, sind sie aber schwach, einen säuerlichen Geschmack. Bey deutschen, und bey ungrischen Weinen treten ganz andere Verhältnisse ein. Diese nennt man die ersten sechs Jahre noch immer jung. Haben sie über diesen Zeitraum gelegen, so nennt man sie mittel-, und verhältnißmäßig alt. —

Beym Einkaufe der Weine muß sich nun der Weinhändler nach dem Geschmacke und der Liebhaberey derjenigen richten, an welche er sein Gut abzusetzen gedenkt.

Es gibt Gegenden, wo man vorzüglich diese, und solche, wo man vorzüglich jene Sorte liebt. Eine Speculations-Reise kann, wird und muß hier alles entscheiden. Die Bestimmung des Geleges, wo die Weine gebauet werden, so wie selbst der Jahrgang, der sie geliefert, lassen sich durch Übung und allmälige Erfahrung nach und nach ausmitteln. Solches jemanden theoretisch zu lehren, ist — platterdings unmöglich.

Kenntniß der Weine nach ihrem Geburtsorte.

Die Kenntniß der Weine nach den verschiedenen Ländern, in welchen sie erzeugt wurden, ist für den Weinkellermeister außerordentlich wichtig, und auch der unsrige schenkt diesem Gegenstande seine ganze Aufmerksamkeit.

1. Die deutschen Weine.

Unter den deutschen Weinen nehmen die **Rheinweine** den ersten Platz ein. Sie sind kräftig, schmackhaft und gesund: denn sie sind dünn und leicht und dabey nicht so süß und feurig, als die spanischen, portugiesischen und italienischen Weine; ihre Dünste steigen daher auch nicht so leicht in den Kopf, sie gehen geschwinder in die zur Ausleerung bestimmten Ca-

näle, und lassen sich deßwegen auch in größerer Menge, ohne daß Nachtheil daraus entstehet, trinken. Selbst vorsichtige Ärzte erlauben den Genuß derselben ihren Patienten, und verordnen sie wider manche Krankheiten und Übel. Indessen ist doch ein junger Rheinwein der Gesundheit lange nicht so zuträglich, als ein älterer von einem guten Jahrgange, und hat überdieß auch keinen so guten Geschmack. Je älter der Rheinwein wird, desto mehr Feuer bekömmt er, welches dem wahren Weinkenner am besten gefällt. Der Rheingau wird für das eigentliche Vaterland der Rheinweine gehalten; man nennt den da erzogenen, den echten Rheinwein, und dieser wächst zwischen Mainz und Bacharach. Man verkauft jedoch auch die Hochheimer unter diesem Namen. Und wirklich zählt man zu den Rheinweinen vom ersten Range:

a) Den Hochheimer, aus dem Flecken Hochheim am Main.

b) Den Johannisberger, welcher auf einem der schönsten, erhabensten und bestgelegensten Weinberge im Rheingaue wächst.

c) Den Rüdesheimer. Der Rüdesheimerberg ist unstreitig der schönste Weinberg im ganzen Rheingaue. Hier wurden die ersten Weinstöcke 1074 gepflanzt.

d) Den Niersteiner. Er wächst zwar außer dem Rheingaue, ist aber ein sehr vortrefflicher Wein.

e) Den Aßmannshäuser. Ein rother Wein. Hier wurde im zwölften Jahrhunderte der erste Wein gebaut.

f) Den Lorchwein, um den Flecken Lorch.

Außer diesen zeichnen sich am Rheine noch folgende Orte durch ihren guten Weinbau aus: Affenstein, Hammbach, Pfeffersheim, Rietberg, Laubenheim, Wormsgau, Bodenheim, Markbrunn, Laub, vorzüglich Bacharach (ara Bacchi!) ꝛc.

Vorzüglich gute Jahrgänge waren am Rhein, die Jahrgänge 1748, 1760, 1762, 1766, 1775, 1779, 1780, 1781 und noch mehr 1783.

Die Beziehungsplätze der Rheinweine sind: Mainz, die Örter im Rheingaue, Höchst, Köln am Rhein und Frankfurt. Auch in Dortrecht und Rotterdam hat man davon starke Niederlagen.

Die Moslerweine haben ihren Namen von dem Flusse Mosel. Man theilt sie in Ober- und Niedermosler, allein sie sind so ziemlich einerley. Für die besten hält man jene aus der Gegend von Chus, Kragen, Wehlen, Zeltingen, Dussemund, so wie jene von Trier, Bernkastel, Konz, Kochheim, Zell und Neuwagner, Drobner, Pipseorter ꝛc. unterhalb Trier. Sie sind angenehm von Geschmack, besonders wenn sie vollkommen reif sind, und der Gesundheit am zuträglichsten, wenn sie ein Jahr alt sind. Vorzüglich gute Jahrgänge waren 1748 und 1784. Ihre besten Absatzorte sind Trier, Köln und Coblenz.

Die Neckarweine am Flusse Neckar, wachsen auf einem Striche, der über 42 Meilen in die Länge beträgt. Sie sind leicht, gesund und wohlschmeckend, von weißer und rother Farbe, und viel besser, als die Bordeauxer. Mit vorzüglichem Weinbaue zeichnen sich hier aus:

a) Die Herrschaft Badenweiler, die den berühmten Markgräfler liefert.

b) Das Oberamt Hochberg hat in Köndingen und Landet weiße und rothe Weine.

c) Der Kaiserstuhl und zwar hier Ihringen, Bickensohl, Königsschafhausen ꝛc.

d) Das Remsthal, wo der berühmte, starke, weiße Wein, unter dem Namen Brotwasser herkommt.

e) Besigheim.

f) Laufer.

g) Heilbron.

Außer diesen sind noch folgende Orte durch ihren Weinbau berühmt: Affenthal, Durlach, Eyburg, Gretzingen, Pfaffenhofen, Stuttgard, Sulzberg, Wangen, Neustadt, Weinheim, Türkheim, Heidelberg und Zell. Man bezieht die Neckarweine am besten aus Augsburg, Weißenburg, Kanstadt, Heidelberg und Ulm.

Die Frankenweine hat man in großer Menge und in verschiedenen Sorten; viele werden selbst unter dem Namen von Rheinweinen abgesetzt. In Franken wird eine sehr große Menge von Weinen erzeugt, und in älteren Zeiten scheint der Weinhandel hier noch beträchtlicher gewesen zu seyn, als er jetzt ist. Die vorzüglichsten Weine liefern:

a) Würzburg. Hier wächst 1. der berühmte Leistenwein, der, wenn er ein gewisses Alter hat, durch seinen angenehmen Duft und seine Feine, seinen Wohlgeschmack und seine Heilsamkeit, alle deutschen

Weine übertrifft, und wenigen ausländischen etwas nachgibt. Er wächst an der Leiste, das heißt, an der schmalen Bergkette der Würzburger Festung. 2. Der Steinwein, der zwar noch feuriger als der Leistenwein ist, indessen hat er doch nicht den lieblichen Geschmack und das Gewürze. 3. Der heilige Geistwein, wächst an den Gränzen des Steinberges. 4. Der Schalksberger, den man nur als Liqueurwein in kleinen Gläsern auftischt. 5. Der Eschendorfer.

b) Wertheim. Hier ist besonders der Hasloscher bekannt, der in Ansehung der Gesundheit den Würzburger übertrifft, und dem Rheinweine gleicht.

c) Diestelhausen. Der hiesige Wein wird meistens als Steinwein abgesetzt.

d) Klingenberg.

e) Kalmut. Der sogenannte Kalmuswein ist an sich (ohne Zusatz) ganz süß, und kommt dem Drymadera nahe.

f) Hammelburg, und hier zeichnen sich aus die Hammelberger und der Salecker.

Übrigens beschäftigen sich in Franken noch besonders mit der Cultur der Weine: Schweinfurt, Mainbornheim, Eibelstadt, Frickenhofen, Heidingsfeld, Iphofen, Mainstockheim, Marktbreit, Mühlbach, Nordheim, Ochsenfurt, Ostheim, Randsacker, Sommerach, Rödelser, und Volkach. Im Bambergischen: Altenburg, Beringsfeld, und Zeil. Im Anspachischen: Marktsteft. Im Limburgischen: Sommerhausen. Im Schwarzenbergischen: Bullenheim. Die

besten Beziehungsorte sind: Würzburg, dieses ist die Hauptstadt; (der Würzburger fürstbischöfliche Keller hielt bis zur Secularisirung der Regierung die ältesten Weine Deutschlands: vom Jahre 1540 und 1631, also aus den Zeiten Kaiser Carl V. und des dreyßigjährigen Krieges!) dann folgen Kitzingen, Mainstockheim, Trappstadt, Bamberg, Fulda und Frankfurt am Main.

Die obersächsischen Weine, sind Weine von mittlerer Gattung, und theils weiße, theils rothe. Sie werden größten Theils im Lande selbst verbraucht. Am stärksten ist der Weinbau im Meißnischen Kreise (zwischen Dresden und Meissen wächst der Sparrwein; er ist gegen Norden der äußerste gute Wein), und in der Gegend von Naumburg. Sonst wächst auch bey Erfurt, mittelmäßiger Wein, und auch in Jena wird eine vegetabilische Flüssigkeit zur Welt gebracht, welche man Wein nennt. Im Mannsfeldischen wächst schon sehr schlechter Wein (in der Umgegend bekannt unter dem Namen Abendmahlwein)!

Beziehungsorte der Sächsischen und Erfurter Weine sind: Meissen, Naumburg und Erfurt.

2. Die böhmischen Weine.

Die meisten Weingärten liegen hier an den Bergen und Anhöhen der Elbe und der Moldau. Sie haben einen ziemlich guten Geschmack, scheinen etwas kalkig, daher hält man sie nicht für gesund. Es zeichnen sich aus:

a) Der Außiger, den man Podskalsky nennt.

b) Der Melnicker im Bunzlauer-Kreise. Er ist roth, und gibt bey guten Jahren den Burgunderweinen wenig nach. Hat er mehrere Jahre gelegen, so nimmt er an Geist und Stärke zu, und wird auch als Arzney verschrieben. Beziehungsorte der böhmischen Weine sind: Prag, Außig, Saaz, Melnick und Leutmeritz. Ganz Böhmen hat nur wenig über 4400 Joche Weinland, und erzeugt darauf jährlich wenig über 26,000 Eimer Wein (nach Rieggers böhmischer Landeskunde), so daß Böhmen durch viele einzelne Weingebirge in Weinländern übertroffen wird.

3. Die österreichischen Weine.

Man hat hier rothe und weiße Weine, doch ungleich mehr von letzteren. Der Weinbau ist hier sehr ausgebreitet, der Wein jedoch erst in einem gewissen Alter von einer besondern Güte, dabey ist er dauerhaft und gesund; er verträgt das Wasser sehr gut, und ist harntreibend.

Die vorzüglichsten Weine sind um Grinzing, Weidling und Klosterneuburg, Nußdorf, Gumpoldskirchen und Mödling. Man nennt diese Gebirgsweine, zum Unterschied derjenigen, welche jenseits der Donau wachsen, die daher Donau- oder Landweine genannt werden; aber auch hier wächst auf der Ostseite der Donau der treffliche Bisamberger. Der meiste hiesige Wein wird im Lande, besonders in Wien verzehrt, doch gehet auch etwas nach Passau, Baiern und Schlesien.

Die besten Beziehungsorte der österreichischen Weine sind: Wien, Rötz und Langenlois.

4. Die mährischen Weine.

Man hat in Mähren weiße und rothe Weine, die man an Güte oft dem österreichischen zur Seite setzen kann. Vorzüglich blühet aber der Weinbau:

a) Im westlichen Theile des Znaimer Kreises.

b) Bey der Stadt Eibenschütz.

c) In der Herrschaft Nikolsburg, wo der Poppitzer, Pausramer und der Polauer berühmt sind.

d) In der Herrschaft Stanitz, besonders der Markt Archlebau.

e) Bey der Stadt Auspitz.

Außer diesen aber wird guter Wein erzeugt: im südlichen Theile Mährens von der Stadt Znaim an gegen Osten durch das Unterviertel des Brünner Kreises, im westlichen Theile des Hradischer Kreises, und um die beyden Flüsse Taya und March, so wie in der Hanna. Ferner in Groß-Blatnitz, Bisenz, Domanni, Poleschoviz, Rohatetz und Konitz.

5. Die steyermärkischen Weine.

Steyermark liefert gute Weine und in ziemlicher Menge. Sie schmecken meist etwas schärfer, als die österreicher, aber eben dieses lieben sehr viele. Im Cillier und Marburger Kreise besonders wachsen mehrere Sorten, welche dem guten Moslerweine gleich kommen. Berühmt sind durch den Weinbau: Radkersburg, Kerschbach, Luttenberg, Jerusalem, Hohensteinsall ꝛc. Orte, welche gegen die ungarische Grenze liegen.

6. Die Tyroler Weine.

Der Weinbau ist an manchen Orten in Tyrol sehr gesegnet, vorzüglich wird viel im südlichen Theile des Landes an den Ufern der Etsch gebaut, und die dasigen Weine nennt man die Etschweine. Sie haben schon viel von dem Geschmacke der italienischen Weine, und sind weiß und roth. Die rothen haben eine sehr dunkle, ins veilchenfarbene fallende Farbe, sind lieblich, kühlen beym Trinken, und haben einen eigenthümlichen Nachgeschmack. Sie halten sich nicht über einige Jahre und man muß sich hüthen, sie in großen Fässern anzustechen, weil sie, wenn sie lange am Zapfen gehen, schaal werden, verriechen und so verderben, daß man sie nicht einmal zu Essig gebrauchen kann. Vorzügliche Arten sind:

a) Der Marzimino. Er ist röthlich, oft sehr gefärbt, lieblich, muß aber jung weg getrunken werden, und dann hat er meist noch einen Mostgeschmack.

b) Der Brixner; dieser ist viel stärker, und weiß und roth.

c) Die Botzner.

d) Die Trienter.

e) Die Görzer. Diese sind schmackhafte und geistige Weine.

Man bezieht die Tyroler Weine am besten und vortheilhaftesten aus Innsbruck, Brixen, Trient, Botzen, Salzburg und Augsburg.

7. Die ungarischen Weine.

Ein mit vorzüglich guten, weißen und rothen

Weinen, in Menge gesegnetes Land ist Ungarn, welche größten Theils in die Reihe der geistigen oder süß-geistigen gehören; selten sind hier die säuerlich-geistigen, den Österreicher- oder Rheinweinen gleichend. Die Verfasser des Dict. port. de Commerce nennen die ungarischen Weine stark und berauschend, und vergleichen sie größten Theils mit den stärksten Bourdeauxweinen, ausgenommen den Tockayer, VII. 464. Der Weinbau ist in vielen Comitaten sehr blühend, aber ungleich blühender würde er seyn, wenn der Weinhandel in das Ausland mehr empor kommen könnte, welches bey den unzähligen Arten von edeln Weinen, die hier bloß zur Auswahl erzeugt werden, gewiß leicht möglich wäre. Die ungarischen Weine werden immer mehr berühmt und geschätzt, also wird ihre Zeit erst kommen! Bey der Beschränktheit des Raumes dieser Blätter können wir nur wenige von den vielen Ortschaften anzeigen, die sich durch den Weinbau berühmt machen. Sie sind nach den Comitaten folgende:

a) Im Preßburger Comitate.

Hier ist St. Georgen, wegen des Ausbruchs, der da erzeugt wird, am berühmtesten; aber gewöhnlich bereitet man in Pösing eine ungleich größere Menge Ausbruch aus Trockenbeeren, die man in Pösing, Grünau, Limbach, Zeil, Tirling, Schenkwitz, Eisgrub und Schwantzbach sammelt. Auch dieser Ausbruch wird unter dem Namen St. Georger verkauft. Ihn holen die Schlesier fleißig.

Ratschdorf hat den berühmtesten Tischwein, der in einem Alter von 4 bis 10 Jahren außerordentlich lieblich und angenehm ist.

Bibersburg steht im Ruhme dem Ratschdorfer nicht viel nach.

Außer diesen Hauptorten kennt und verführt man von hier die Weine von Preßburg, Weinern, Grünau, Limbach, Pösing, Zeil, Tirling, Zuckersdorf, Plamenau, Modern, Obernußdorf (Diós), Ompital, Boleraz, Schenkwitz, Szuha, Theben und andere. Die Weine von Weinern und Obernußdorf sind als harntreibende bekannt. Das hiesige Weingebirge dehnt sich hier auf dem ost-südlichen Abhange des Anfanges des karpatischen Gebirges in einer außerordentlich reitzenden Lage viele Meilen weit ununterbrochen aus.

b) Im Neutraer Comitate.

Hier zeichnen sich aus:

Neustadl an der Wag, wo vortrefflicher rother Wein gebaut wird, der dem feinen Burgunder am Geschmacke nichts nachgibt. Dann:

Escheste, Bab, Bajna, Roschow, Freystadtl, (gibt guten röthlichen Sommerwein), Boschan, Eschastkötz, Schemte (oder Schintau), Vitenz, Vrbova, Emöke, Kunov und viele andere, besonders auch die Stadt Neutra mit ihren schönen Umgebungen.

c) Im Trentschiner Comitate

hat man wenig Weinbau, wenigstens erzeugt man da keine vorzüglichen Weine. Man findet jedoch Wein=

berge in Adamócz, Betzko, Birócz, Kalnitz, Strnye, Meltsitz und bey Kischutza Ujhely.

d) Im Barscher Comitate

zeichnen sich durch Weinbau aus: Lewenz, Szöllösch, Koszmal, Schalló, Schelkö und andere.

e) Im Honther Comitate

wird außerordentlich viel und zum Theile edler Wein, in guten Jahrgängen auch Ausbruch erzeugt. Vorzügliche Orte sind: Szud, Petschenitz, Schirak (erzeugt dem Champagner ähnlichen Wein, der gleich ihm auf die Zunge fällt und sehr blaßgelb aussieht), Nyek, Deutsch-Pilsen, Groß-Marosch an der Donau und Maróth, Pukanz und Schágh. Beyde letztere liefern ihre säuerlich-geistigen Tischweine vorzüglich nach Pesth und Ofen. Besonders starke Weine liefern die Orte Palojta, Pribel, Keßihócz, Csáb, Szelény, Nénye, Bátorfalu, Honth, Bernetze, Kementze, Perötscheny, Tamásd, Szakállos, Lonthó, Deménd, Szemeréd, Mere und Tur. Aber außer diesen werden noch die Weine von Prandorf, Bohunitz, Frauenmarkt, Almás, Schember, Fegyvernek, Warsány, Kereschkény, Peßek, Tergenye, Páßtó, Mikola, Schágh (hat Weine von besonders weißer Farbe und eigenthümlichem Geschmacke), Hidwég, Födémesch, Teschmag, Paláscht, Rakontza, Dréno, Perény, Tessir, Udvarnok, Némethy, Szebelléb und Ledény gesucht und verführt. Der von Pukanz (Baka-Bánya) hat eine bey den Deutschen beliebte Eigenschaft, denn er ist harntreibend.

f) Das Sohler Comitat

hat bey der königl. Freystadt Karpfen Weinbau.

g) Im Neograder Comitate

ist die Weincultur auch ziemlich ausgebreitet. Man findet dort gute Weine bey Csallár, Romhany, Bodony, Szügy, Marzal, Megyer, Pentz (weiße zu Pesth beliebte), Oroßy, Koschd, Naßál, dessen Wein sich dem Rheinweine nähert, Berinke, besonders bey Wárallya, und vielen andern Orten.

Jenseits der Donau nennen wir folgende Comitate:

a) Das Wieselburger Comitat.

Neusiedel am See ist hier einer der vorzüglichsten Orte, wo der Weinbau blüht. Guten Wein erzeugt man auch zu Gols, Jois, und Barátfalu.

b) Das Ödenburger Comitat.

Es liefert in guten Jahrgängen nicht nur vortrefflichen Ausbruch, z. B. von Ödenburg, und Rust, sondern im Allgemeinen edle, starke, süße Weine, die wenig oder kein Wasser vertragen, und die in Wien und in der Gegend Seeweine genannt werden, weil viel am Neusiedlersee wächst. Vorzügliche Orte, an denen der Weinbau blüht, sind:

Ödenburg, dessen Wein einst nach Schlesien und Pohlen vielen Absatz hatte. Er erträgt das Alter gut, verliert an Feuer, aber gewinnt an Milde um so mehr.

Rust liefert einen Wein, der unter den ungarischen, und überhaupt unter allen Weinen dem Tokayer in der Stärke am nächsten kommt.

Mirbisch, gleicht dem Rusterweine.

Kroisbach, hier verkauft man den Wein für Ödenburger.

Dann zeichnen sich aus: Drasburg, Holling am Neusiedlersee (auch hier hat der Wein viel Ähnlichkeit mit dem Tokayer), Neckenmarkt, Kobersdorf, Dundelskirchen, Breitenbrunn, Wolfs, Bótz, Burbach, Nebersdorf, Eschapring und Eisenstadt.

c) Das Eisenburger Comitat.

Hier ist zu bemerken Packsdorf, welches auf Eisenbergen vortrefflichen Wein baut.

Eisenburg, dessen weißer Wein an Stärke und Lieblichkeit dem Tokayer nicht viel nachgibt.

Totschag und in dieser Gegend der St. Bibortzer und Nikolaer. Dieser Bezirk baut weiße, sehr haltbare Weine, welche gut verführt werden können.

Dömölk — und dann noch Monyorókerék, Oberdorf, Alsó, Großdorf, Güns, Güssingen, Pinkafeld, Füsesch, Kertesch, St. Grot, Kereßtesch, Hodiß, dann vorzüglich Oberlindau und Rechnitz; letzterer geht stark nach Pohlen.

d) Das Szalader Comitat

hat vorzügliche Weine in

Badatschon, der ein vorzüglicher weißer

Tischwein ist, von vielem Geiste und eigenem Gewürze.

Tschakathurn,

Keßthely am Plattensee,

Philöphegye, (seine Weine haben einen herrlichen Geruch) und dann noch in Paka, vorzüglicher in St. Georg, in Séchy-Sigeth, und Strigowa. In guten Jahrgängen macht man in Badatschon außerordentlichen starken Ausbruch und der Ausbruch von Köwagoörsch, übertrifft oft den Ödenburger, und Ruster, am Geruche.

e) Das Wesprimer Comitat

hat einige der berühmtesten Tischweine Ungarns in

Schomló, der unter dem Namen Schomlauer auch im Auslande berühmt ist; von Farbe weiß, jung, ins grünliche fallend; im Alter goldgelb mit Rheinweingeruch; der Schomlauer Berg ist ein Basaltkegel. Er ist nach dem dritten Jahre am besten, läßt sich lange halten, und ist der berühmteste Tischwein Ungarns; auch er ist harntreibend. Ihm am meisten sowohl an Farbe als Gewürze nähert sich der Wáschárhelyer, weniger der Dobaer. Außer dem sind gute Weine zu Pápa, Wáschárhely und Devetscher.

f) Das Raaber Comitat

hat einen sehr bedeutenden Weinbau. Vorzügliche Orte sind:

Martinsberg, wo fast das ganze Gebiet Weingebirg ist.

Nyul, hier wird in guten Jahrgängen Ausbruch gemacht.

Szabadhegy, der hiesige Wein hat im Alter einen angenehmen sehr würzigen Geschmack; seine Farbe ist weiß, seine Trinkbarkeit beginnt erst im dritten Jahre. Ihm nähert sich der von Etsch, unweit des St. Martinsberges.

Ménykő, Ténjő, Cschanak, Kischbarát, Nagybarát, Kischpétz, Felpétz, Kajár und andere.

g) Das Komorner Comitat

baut vorzüglich weiße geistige Weine mit etwas Säure.

Almásch und besonders bey

Neßmély, welche weiße, herrliche Tischweine sind. Letzterer ist harntreibend, klärt sich schon im ersten Jahre, und ist schon im zweyten Jahre ein gutes Getränk, worin er also dem Schomlauer voraus eilt. Auch ist der Madárer gut.

h) Das Graner Comitat

hat gute Weine in

Gran und dann in Bátorkeßi, Musla und Maroth.

i) Das Stuhlweißenburger Comitat

liefert vortreffliche Weine von

Stuhlweißenburg,

Moor,

Cschokáhegy, von Baglasch; Palinkás und andern Orten.

k) Das Tolnaer Comitat

zeichnet sich aus durch die Weine von

Szexárd, wo ein dunkel rother und zugleich einer der stärksten ungarischen Weine erzeugt wird.

Hidegkut, welches auch einen guten, haltbaren rothen Wein erzeugt.

l) Das Baranyer Comitat

zeichnet sich aus durch Weine von

Schiklosch (Siklos), erzeugt rothen vorzüglichen Wein. Hier und in der Gegend wird auch Ausbruch gemacht, dessen geringe Quantität aber im Handel nicht vorkommt. In dessen Nähe wächst der rothe Harschányer, ferner der vorzügliche, süßgeistige rothe Villaner, berühmt und von guten Jahrgängen mit jedem Burgunder die Reihe haltend. Ihm ähnlich und unter dessen Namen im Handel vorkommend ist der Kövesder, Palkonyer, Rätz-Peterer, Bodolaer, und Karanyer.

Gyüd — diesen vergleicht man mit dem Schikloscher, in dessen Nähe er auch wächst.

Fünfkirchen liefert vortreffliche Weine, besonders aber das nahe Dorf Lovágo szöllösch auf einem steilen Berge groben Sandsteines, dann aber auch noch Nádaschd.

m) Das Schümeger (Somogyer) Comitat

baut gute Weine zu

St. Endre, Bajom, um Kereßtur, und am

Vorgebirge des Schelitzer Gebirges. Allein die Schümeger Weine halten sich nicht lange.

n) Das Piliser Comitat

liefert den bekannten Wein von

Ofen. Dieser ist weit und breit berühmt, dunkelroth von Farbe, geistig, gewürzhaft, etwas herbe, das Alter ertragend. Ausländer vergleichen ihn dem Cahors, im Alter des Côte-roti; er wird häufig nach Österreich ausgeführt.

St. André. Dunkelroth, sehr geistig, theils als trefflicher Ausbruch.

Potsch-Megyer,

Tótfalu, zu Pesth sehr gesuchte weiße Tischweine; und dann noch besonders von der Insel Eschepel, von Eugens Vorgebirge (Promontorium), Tetény ꝛc.

o) Im Pesther Comitate.

Bey Pesth selbst, den bekannten Steinbrucher, einen weißen, säuerlich-geistigen Tischwein, der auf den Harn treibt, und hohen Alters fähig ist.

In Waitzen, wo vorzüglich viel Weinbau ist; dann in Sadán, Wöröschegyház, beyde nahe bey Gödöllö, deren ersterer zu Pesth besonders beliebt ist. Atscha, Tschöwar, Czegléd, Egyháza und Schülly am Tapio.

Jenseits und dießseits der Theiß hat man Weine:

a) Im Abaujwárer Comitate.

Hier baut man Weine zu

Boldogkö, Gönz und in der Nähe desselben

südlich zu Hécze einen sehr gesunden weißen Wein; ferner zu Szántó, Sepschi und Dobschau. Die von Szántó und Boldogkö sind für herrschaftliche Tische gesucht.

b) Das Zempliner Comitat

erzeugt die Krone aller Weine der Welt zu Tokay; er ist weiß, süß, sehr geistig, und übertrifft jeden Wein durch sein Gewürz, welches man viele Stunden nach seiner Eröffnung noch empfindet. Er wächst auf vulcanischem Boden, meist in der Nähe des Bodrog-Flusses, ist meist Ausbruch und des höchsten Alters fähig. Die Verfasser des Dictionn. port. de Commerce VII. 464. vergleichen den Tokayer, der sich zu Paris in den sechziger Jahren des 18. Jahrhunderts im Handel vorfand, mit den Weinen der Canarischen Eylande, welchen er aber sogar den Rang streitig macht.

Die edelste Art reift bey Tarczal auf dem Theresien Berge. Unter dem Namen Tokayer werden aber gewöhnlich verkauft die Weine von Tálya, Máda, Tarczal, Toltschwa, Bénye, Satorallya, Kereßtur und Liska. Außerdem hat man vortreffliche Weine von Elöhegy, Scharoschpatak und zu Geßtely am Hernath.

Das Zempliner Weingebirge zieht von der Theiß bey Tokay gegen Norden und endigt sich auf der Höhe von Schátorallya-Ujhely in dem für den Mineralogen so wichtigen und höchst merkwürdigen ungarischen Mittelgebirge, nämlich jenem alten Porphyrgebirge,

welches das Vaterland des edlen Opals ist. Die Geburtsorte des Weines folgen in folgender Reihe an der Bodrog hinauf: Tokay, Tarczal, Bodrog-Kereßtur, Kischfalud, Szegh, Olaß-Lißka, Wámosch Ujfalu, Zschadány, Olaßi, Petrahó, Schárosch-patak; nur etwas von der Bodrog entfernt das äußerste Schátorallya-Ujhely. Mehr westlich von dieser Reihe liegen Tolcschwa, Erdőbénye, die beyden Orte der echten Tokayer Hügel Máda und Talya, und endlich hier das äußerste der Reihe Szantho, welches aber schon im Borschoder Comitate liegt. Noch mehr westlich liegt Szombor, und das nicht so ganz vorzügliche Szermesch, beyde noch in Zempliner Comitate.

d) Das Borschoder Comitat

erzeugt gute Weine zu Aßaló, Szikszó, Alschó-Wadáß und

Mischkolz,

Szánthó; dann zu Diószgyőr, zu Eschernej und Harschány.

e) Das Hevescher Comitat

hat Ausbrüche und sehr edle Weine. Namentlich zu

Erlau einen guten, rothen, doch auch weißen Wein und gelblich-rothen, süß-geistigen Ausbruch, der sich dem Menescher nähert, doch erhitzender ist. Er ist dem französischen berühmten Côte rotie an der Rhone zu vergleichen. Anhaltend und stärkend kann er in der Ruhr, wie der Pontac, dienen. Man verführt ihn nach Österreich.

Gyöngyösch, ebenfalls einen vortrefflichen Wein, und zu

Maklár und

Wischonta. Von hier wird der Wein allmälig mehr gesucht, zum geistigen Tischweine.

f) Das Arader Comitat.

hat gleichfalls erst in neuern Zeiten berühmt gewordenen Ausbruch und Wein zu

Ménesch; dieser ist roth, und der gemeine, etwas ältere Wein, besonders aber der bräunlich-rothe süßgeistige Maslasch gehört unter Ungarns erste Weine. Er wird im Alter nach abgesetztem häufigen Bodensatze heller röthlich, ins gelbliche fallend. Sein Grund ist Glimmerschiefer.

Arad, auch hier baut man vortrefflichen Wein, dann zu Mogyarát, Agrisch, Kowassinz, Kuwin Matscha, Seleschan und Radna.

Außer diesem hat man noch sehr gute Weine im Ugotscher Comitate bey Nagy-schzöllösch an der Theiß, im Ungwarer Comitate den von Szerednye, der jedem Kenner für Rheinwein gilt! im Biharer Comitate zu Telegd, Debrezin und Großwardein, in dessen Nähe den vorzüglichen weißen Tischwein von Cschatár, welche manchen Rheinweinen ganz ähnlich sind; der Großwardeiner selbst ist im Alter von 8 bis 10 Jahren dem Niersteiner gleich; im Bèkescher Comitate zu Csaba; im Gömörer Comitate zu Gömör, Tornallya; im Beregher Comitate zu Muschai auf dem berühmten Gebiete des echten

Alaunsteines; im Tschanader Comitate zu Mako; im Tschongrader Comitate zu Szegedin, Tschongrad, Szentes, Wáschárhely. Dann im Banate zu Werschetz, Weißkirchen (hier einen rothen, geistigen Ausbruch, der die Süße des reinsten Syrups hat, und ausgegossen kaum eintrocknet), und vielen andern Orten, und in Syrmien zu Carlowitz, wo ein vortrefflicher rother geistiger Wein (und oft auch Ausbruch) erzeugt wird.

Croatien hat viele sehr vorzügliche Weine, die meist roth von Farbe, sehr geistig und feurigen Geschmackes sind, und das Alter sicher vertragen.

8. Die siebenbürgischen Weine

gleichen den ungarischen, und man hat vorzüglichen Weinbau um: Kükülü-war, Carlsburg, Berthalem, Mühlenbach und um die Stadt Bistritz.

Die Beziehungsorte der ungarischen Weine sind a) im Lande selbst: Preßburg, Ofen, Pesth, Erlau, Mischkolz, Kaschau, Sillian, Bösing, Ödenburg, Schemnitz, Neusohl u. s. w., b) im Auslande: Wien, Podgorze, Krakau, Fiume, Triest, Ostende und Breslau.

9. Die italienischen Weine.

Italien hat vorzügliche und kostbare Weine in großer Mannigfaltigkeit. Hierher gehören:

a) Die venetianischen Weine von Vicenza, Verona und Brescia.

b) Die mailändischen von Novara und Griante.

c) Die piemontesischen von Quirasque und Montmelian.

d) Die genuesischen, als: der Vernaccio, der Moscatello di Levante und der Vin amabile.

e) Die modenesischen von Magreda, Fiorano, Vignola, Sandiano und Correggio.

f) Die toscanischen, meist nennt man sie Vini santi. Vorzügliche Erzeugungsorte und Districte sind: Florenz, hier schätzt man den Verdea, Carmignano, hier ist der Artimo bekannt; Castello, Stiano, Ronta, Monte Pulciano, Gemignano, Cahiano und Brolio, Camugliano, Camojano, Settignano und Rovezzano, wo der Ceatico bekannt ist.

g) Die römischen von Orvieto, Monte Fiascone, Viterbo, Velletri, Glensano, Lavinia, Areda, Albano, Montemalo und Perugia.

h) Die neapolitanischen und calabresischen. Hier zeichnen sich aus der Falerner, der bey den alten Römern Jahrhunderte alt getrunken wurde. Der Chiarello und Lacrimae Christi, vom Fuße des Vesuvs.

i) Die sicilianischen von Faro, Syragusa, Milazzo, Masfali, Ali, Nisi, Rocomatura und aus der Gegend des Ätna.

k) Die sardinischen von Cagliari, Algheri, Sorso, Oristagno, Oliastro und Sassari.

l) Die corsicanischen, welche theils roth, theils weiß und sehr feurig sind.

Beziehungsorte der italienischen Weine sind: Venedig, Genua, Ragusa, Livorno, Reggio,

Florenz, Messina, Triest, Fiume, Kempten und Ostende.

10. Die Schweizer Weine.

In der Schweiz hat man mehrere Arten guter Weine, besonders:

a) von la Cote; nämlich bey Tartagnins, Mont und Fechy;

b) von la Vaux; und zwar bey Cully, Riez, Evesses, Desaley, Treytonens und St. Saphorin.

c) Der Paleyre.

d) Von Montreux, Yvorne und Cartaillod;

e) aus dem Walliserland, nämlich der Coquempin und der Vin de la Marque.

f) Der Martinacher — dann noch -

g) Der Neuburger von Favarge, Boudry und St. Aubin.

h) Der Wein von Zürich.

i) Der Laufener (rothe), dann der Reifthaler und der Lokaner.

Beziehungsorte dieser Weine sind: Genf, Neuburg, Basel und St. Gallen.

11. Die französischen Weine.

Frankreich ist ein mit guten und verschiedenartigen Weinen sehr gesegnetes Land. Unter der Menge der hiesigen Weine können wir daher auch nur die vorzüglichsten nennen, und diese sind:

a) Im ehemaligen Elsaß.

Angenehme und gesunde Weine von Turingheim, Weißenburg, Sulz, Bischofsheim, Ebenheim, Kiensheim, Gebweiler, Wihr ꝛc. Man bereitet hier auch die sogenannten Strohweine.

b) In Lothringen

zeichnen sich mit Weinbau aus: Loupmont, Pussiere, St. Julien, Apremont und Varneville, besonders aber Metz, Toul und Verdün.

c) In Champagne.

Hier wächst der bekannte weiße und rothe Champagner. Man theilt ihn ein in Fluß- und Bergweine: Flußweine hat man zu Haut Villier, Ai, Epernay, Cumieres, Pierry, Fleury, Damery und Vanteuil. Unter den Bergweinen zeichnen sich aus die von Versonay, Sillery, Thierry, Mailly, Rilly, Bousy, Ludes, Thesy, Versy, Trois puits ꝛc.

Auch die Weine von Langres, Aubigny und aus der Grafschaft Montfaucon sind sehr gut. Man bezieht die Champagnerweine von Rheims, Chalons und Epernay zu uns über Ulm oder Augsburg, und am allerbesten läßt man sie in Flaschen transportiren, die in Körbe gepackt sind.

d) In Burgund oder Bourgogne.

Hier hat man Weine vom Ober- und Niederlande. Die vom Oberlande nennt man gewöhnlich die Weine von Beaune: er wächst bey Vollney, Po-

mard, Beaune, Savigny, Aloxe, Meursault und Montrachet. Berühmt sind ferner die Weine Nuits, die hoch von Farbe sind, einen eigenthümlichen Geschmack haben, und sehr viel verführt werden. Man baut sie in dem Bezirke von Nuits, zu St. Georges, Boudot, Commeaux, Thorey, Lescailles, Porrey und Perriere; in dem Bezirke von Vosne zu la Romanee de St. Vivant, La Tache, Richelbourg und Clos de Vougeot; und im Bezirke von Gevray, wo man den außerordentlich beliebten Chambertin liefert.

In Niederburgund zeichnen sich aus: 1. Auxerre. Die Weine aus dieser Gegend theilt man in vier Classen. Zur ersten Classe rechnet man die Weine von Auxerre, Coulange und Irency; zur zweyten, von Vermenton, Escoline und Jussy; zur dritten von Augy, Vaux, Champs, Arcy, St. Brie, Vincenton und Cravan; zur vierten von Vallan, Mise, Gy-l'eveque, Charentenay, Queine, Noneteau, St. George und Perigny. 2. Bar sur Seine liefert gemeine Weine, aber die drey Marktflecken Trois Riceys in der Nachbarschaft, sind wegen ihres Weinbaues im ganzen Reiche berühmt. 3. Avalon. 4. Tonnerre. 5. Chablis und 6. Joigny. Besonders ziehen viele den Wein von Chablis dem besten Champagner vor.

e) In der Franche Comté

baut man weiße und rothe Weine zu Arbois und Besançon.

Ferner im ehemaligen Nivernois; im Berry von

Sancerre und Mehun; im ehemaligen Bourbonnois, um Creuzieres, Montluçon, und St. Pourçain; im ehemaligen Auvergne um Gannat und Limoge.

f) In Isle de France

hat man Weine aus der Gegend von Paris, Mantois, Soissonois und Laonnais, wo besonders bey Laon, Guichy, Pargnant und Concy Weine wachsen, die dem Champagner nicht viel nachstehen.

g) Im ehemahligen Orleannois

bekommt man weiße und rothe angenehme Weine mittlerer Consistenz, die schon im zweyten Jahre gut sind, und sechs Jahre dauern. Vorzüglich durch Weinbau ist die Gegend Chateaudun, Vendomois, Beaugency, wo bey Messas, Josnes und Javers die besten Weine gebaut werden; dann Blois, Sologne und das Herzogthum Chartres.

Ferner findet man gute Weine im ehemaligen Anjou zu Angers, St. Barthelemy, Fois, St. James, Montreuil, Bellay und la Fliche an der Loire, im ehemaligen Touraine bey Vouvray, Rochecorbon, St. George (weiße), Joué Ballard, St. Avertin und St. Cire (rothe). Auch hat man hier Muskateller zu Montbazon und im Canton des Nobles; in der ehemaligen Bretagne, in Poitou, im Annis wachsen mittelmäßige Weine; besser sind sie im ehemaligen Saintonge, wo man die weißen Weine stark auf Branntwein benutzt. Hier sind die besten zu Angouleme, Rochefoucault und Cognac.

h) Im ehemaligen Guyenne und Gascogne.

Die ersten Weine sind dick, stark gedeckt, nämlich dunkelroth, doch nicht zusammenziehend, sie haben viel Feuer; die zweyten haben viel Geist, einen nicht unangenehmen Grundgeschmack, und sind bald trinkbar. Man bedient sich derselben zum Vermischen mit schwächeren Weinen. Berühmt durch den Weinbau sind hier:

A) Die ehemalige Senechausée von Bordeaux. Die Bordeauxer Weine reihen sich folgender Maßen: 1. den ersten Rang hat der beste Pontac und Medok. Ersterer ist kostbar, dunkel, verbessert sich bis ins fünfte Jahr, wo dann sein Feuer sanft, der Geschmack prickelnd, und der Geruch nach Violen ist. Letzterer ist heller und ein gesunder Tischwein. 2. Den zweyten Rang haben die weißen und rothen Graves-Weine, die dem Magen behagen und leicht trunken machen. 3. Die Palus oder Poleuweine vom dritten Range erhalten ihre Vollkommenheit erst auf einer Seereise. 4. In der vierten Classe sind die rothen Cahors und die weißen und rothen Gaillac-Domes-Weine, und 5. die fünfte Classe enthält die sogenannten Cotes-Weine (die der Ufer der Loire, gleichsam Weine der Küste).

B) Das so genannte Oberland, Haut-pays; hierunter versteht man die Gegend oberhalb Sainte Macaire, sieben Meilen oberhalb Bordeaux; denn alle Weine der Gegend unterhalb St. Macaire nennt man Stadtweine.

Die gebräuchlichsten Arten der Bordeauxer Weine sind:

a) Weiße Weine, die noch auf dem Lager liegen, und erst bey der Versendung abgezogen werden: Stadtweine und entres deux Mers, Cotes, Langotrin, Rion, Cadilhac, Lupiac, Pujeaux, St. Croix du Mont (diese nennt man auch Koscherweine, weil sie von den Juden gebraucht werden), Blaye, Bourg, Portrets, Landiras, Jarque, St. Bris, Langon, Podensac, Montbrinblanc, Serons, Barjac, Pregnac, Sauternes, Bommes, Graves beste Sorte.

b) Rothe Arten: Haut-Brion, Graves beste Art, Margeaux, beste Medokweine, Queyries und Montferran, Palus, St. Macaire, Grysse Wyn.

c) Hoch- oder oberländische Arten: weiße von Gaillac of Hautjes, Clairac, Bergerac (ein lieblicher, angenehmer Wein), St. Foy und Piccardan, rothe von Hautes of Gaillac, Cahors, Roquemaure, Cote rotie und Demi-marque Weine; so nennt man jene von St. Foy, Montravelle, Gensai, Pujols, Duras, Rozau, Civrac und andere.

Nach der Bereitungsart hat man hier verschiedene Weine, als: α) die gemischten, Vins coupés, die aus mehreren Arten zusammengesetzt sind; β) die stummen Weine, Vins muets, die wir oben kennen lernten; γ) die gekochten, Vins cuits, die man vor der Gährung aufkocht, und δ) die Rapé-Weine, welche man auf Trestern aufgegossen, und wieder abgezogen hat. Fast alle Weine von Bourdeaux bedürfen einiger Bearbeitung, um aufbewahrt und verfahren wer-

den zu können. Man mischt sie mit Weinen von Roussillon, Languedoc, Barcellona und Corsika, außerdem aber auch mit Weinen aus Oberguyenne.

Außer den obgenannten Orten zeichnet sich noch durch Weinbau aus: die Provinz Quercy. Hier wachsen um Cahors und Montoban vortreffliche gedeckte und starke Weine, welche dem Burgunder wenig nachgeben, und häufig für Pontac oder Medoc ausgeführt werden. Berühmt sind die Gegenden um Dusau, Beausoleil, St. Martial und Moissac, dann Perigord, Agenois und Bazadois. Diese Weine werden fast alle über Bourdeaux ausgeführt; die Weine aus der Gascogne gehen aber mehr über Bayonne ins Ausland. Hierher gehören nun der Nerac, ein sehr geachteter rother Wein, der Armagnac, Petite Chotosse, Basse und Haut Chalosse, Bas und Haut Tursan, Bearnois, Juranson, Reguepont und Cap Breton. Auch hier hat man ziemlich gute Weine, Mirande, die aber im Lande verzehrt werden, und von St. Puy, wo man sie auch auf Branntwein benutzt.

i) Im ehemaligen Nieder-Navarra

liefert man um St. Jean Pied de Port einen gesunden, guten und leichten Clairetwein.

k) Das ehemalige Roussillon

ist an Weinen sehr fruchtbar. Es liefert gute Arten, von denen die rothen dick, gedeckt, von schöner Farbe sind, und sich mit jedem andern Weine vertragen,

daher man sich derselben auch zum Färben und Verbessern anderer Arten bedient; auch gehen viele nach Amerika. Die vorzüglichsten Arten sind: die Weine von Baix, Torremilla, Salces, Rivesaltes (hier hat man auch Muscateller, der dem Capweine gleicht, und den Lunel und Frontignan an Geschmack, Geruch und Süßigkeit übertrifft), Spira, Collioure, Bagnols, Parcours, St. Andre und der sogenannte Grenache. Dieser letztere ist im ersten Jahre dick, dunkelroth, und gleicht dem dicken Alicantewein. So wie er älter wird, verliert er die Farbe, und gleicht im dritten Jahre dem Tinto de Rota; ist er aber sieben Jahre alt, so hat er Farbe und Geschmack des Capweines. Der König aller Weine, den Roussillon liefert, ist der sogenannte Maccabeo, der seinen Namen von spanischen Stöcken gleicher Benennung führt, und vorzüglich zu Salces und unweit Perpignan gebaut wird. Er hat viele Ähnlichkeit mit dem ungarischen Weine, und nähert sich dem Tokayer.

l) Das ehemalige Languedoc.

Hier wird eine ungeheure Menge von weißen und rothen Weinen erzeugt, die sehr viel Feuer haben, und daher mit Wasser getrunken werden. Unter die vorzüglichsten Sorten gehört:

Der Muscateller von Frontignan; er läßt sich lange halten, und verbessert sich noch mit den Jahren.

Der Muscateller von Lunel hat einen feinern und angenehmern Geschmack, als der vorige, aber

nicht so viele Haltbarkeit. Die rothe Art hiervon kennt man unter dem Namen Muscat de Clermont.

Der Muscateller von Montbaçin und Bezieres ist geringer, aber wohlfeiler, und wird daher stark verführt. Die Weine Piercy und Picardan aus der Nachbarschaft von Montpellier sind zum Vermischen leichter Bordeauxer Weine sehr gut. Der Clairet von Calvisson ist sehr lieblich. Der Gornas, Crose und Gervan haben viel Feuer und Geschmack. Der St. Geniez, Choselan, Orsan und Condolet haben Feuer, sind dunkler als der Burgunder, halten sich aber nicht lange. Der Javelle, Roquemaure und Lirac verlieren ihre Farbe im zweyten und dritten Jahre schon, und der St. George, Drezery, Christol, Uchaud, Milhaud, St. Gilles und Lauvian sind gemeine Weine, die man im ersten Jahre trinken muß.

m) Das ehemalige Lyonnois

liefert am Rhonefluß recht gute Weine von Geist und Wohlgeschmack. Man nennt sie Vins de rivage. Besonders schätzbar sind aber hier die Weine von Millery und Condrieux.

n) Das ehemalige Dauphinée

liefert den guten Wein St. Paul. Hier wächst ein ganz vortrefflicher Tischwein an der Rhone zwischen Valence und St. Valiere. Hier wächst der schöne, weiße und rothe Hermitagewein, welcher seinen Namen von einem Berge gleicher Benennung hat,

und etwas nach Heidelbeeren schmeckt. Auch wachsen bey den Städten Vienne und St. André gute Weine.

o) Die ehemalige Provence

liefert rothe und weiße Clairet- und Paillaitweine, so wie lieblichen Muscateller, wovon aber die meisten so stark, hitzig und feurig sind, daß sie gewässert werden müssen. Die vornehmsten Weine sind aber von La Malgue und Gemanes, nahe bey Toulon; von Brabantes und Caux bey Arles, von Riez, von Roquevaire, Aubagne, Cante-perdrix, Cannes und Marignan, und die Muscateller von St. Laurent, Ciotat und Cuers. Diese Weine haben einen angenehmen Geschmack, steigen, wenn sie abgelegen sind, nicht sehr in den Kopf, und stärken den Körper. Gute Weine sind ferner von St. Maximin, Pourricies, Rousset, Galiniere, Puyloubier, Puricard, Grau, Gande und Mées.

12. Die spanischen Weine.

Spanien und seine Colonien sind reich an köstlichen Weinen. Wir wollen hier einige nach den Provinzen anführen.

a) Neu-Castilien

liefert den Val de pennas in la Mancha, einen rothen, dem Burgunder ähnlichen Wein; den Ciudad real, den Fanearnal, unweit Madrid, den Ribadavia, welcher ein angenehmer weißer Wein ist. Alle

hier genannten sind jedoch von kurzer Dauer und lassen sich nicht verführen.

b) Granada oder Ober-Andalusien

hat fette, dicke und starke Weine, und hier zeichnen sich aus:

Pietro Ximenes. Er ist die beste Gattung des weißen Gewächses aus der Gegend von Guadaluzar.

Der Malaga, von der Stadt gleichen Namens. Er wird nach Deutschland erst im dritten Jahre ausgeführt; da hat er seine Probe ausgehalten und kann auch hundert Jahre alt werden. Die Engländer ziehen den jüngern Bergwein, den sie Mountain nennen, und der weißer von Farbe und angenehmer vom Geschmacke ist, demjenigen vor, welcher auf niedrigen Anhöhen gewachsen ist. Er bekommt sehr kränklichen und schwächlichen Personen. Hier wächst auch nicht weit von der See noch ein leichterer Wein, der Marvella heißt.

c) Sevilla.

Hier zeichnen sich durch ihre Güte und hohen Ruf aus:

Der Xereswein. Er ist weiß und von zweyerley Art. Der erste ist süß und heißt Pajarette; der zweyte ist bitter und magenstärkend, und heißt Vino Secco. Der Tinto de Rota (Tinto-Sorten hat man in Spanien mehrere, z. B. Tinto de Alicante, Tinto de las Montanas), er ist dick, gedeckt, angenehm

süß, voll Feuer und wird unter die Desertweine gezählt. Auch bey Cadix und St. Lucas wächst guter Wein.

d) Murcia und Valencia.

In Murcia wächst bey Valatobas ein guter Wein; in Valencia aber der weiße und rothe Alicantewein; dann auch der dicke und gedeckte Bernicarlo.

e) Arragonien und Catalonien.

In der ersten Provinz wachsen bloß rothe aber schwere Weine bey Huesca, Saragossa und Carinena, die den Namen Garnaches führen. In der zweyten Landschaft wachsen der Malvasir, der Tinto de las Montanas, der Vals, Xarello, Maccabeo, Mataro, Rebas und Sitges.

f) Aus Navarro

bezieht man den berühmten Peralta, den man auch spanischen Sect nennt.

g) Die canarischen Inseln

liefern, und zwar Canaria den Canariensect, und Palma den Palmsect.

13. Die portugiesischen Weine.

Portugal liefert süße, herrliche und kräftige Weine, die sich den spanischen nähern, durch weite Fuhre von ihrer Annehmlichkeit verlieren, dagegen aber an

Stärke gewinnen. Sowohl aus Portugal selbst, als auch aus den Provinzen sind die berühmtesten Arten:

Der Portwein, auch Oporto genannt. Er wird in den Provinzen Mino und Beira gewonnen und vorzüglich nach England ausgeführt.

Der Madeira-Wein von der canarischen Insel Madeira, die der Krone Portugals gehört. Der beste Wein dieser Insel heißt Madeira Malmsey; er kommt von Stöcken, die man aus Candia dahin pflanzte. Er hat einen lieblichen angenehmen Malvasier-Geschmack, erhält aber erst im dritten Jahre seine gehörige Reife.

Von Weinen, die außer Europa gebaut werden, kennt man bey uns fast einzig nur (im Handel)

den Capwein, welchen das Vorgebirge der guten Hoffnung in Afrika liefert. Er ist nächst dem echten Tokayer der theuerste unter allen Weinen. Er ist von Reben aus Schiras in Persien, aus dem Rheingaue, aus Quercy und aus der Insel Madeira, die man dahin verpflanzt.

Man hat verschiedene Arten davon, als
den rothen und weißen Constantia,
— — — — Steinwein,
— — — — Pontac,
— — — — Madeira, und man erhielt sie ehemals am besten aus Amsterdam, jetzt über England.

Achtes Hauptstück.

Die Nachbildung natürlicher Weine und die Bereitung künstlicher Weine.

A. Das Nachbilden natürlicher Weine.

Das Nachbilden der natürlichen Weine ist die Kunst, unsere Weine den ausländischen ähnlich zu machen. Es ist gar nicht zu bezweifeln, daß verschiedene Arten von Weinen, welche im Handel vorkommen, nicht unmittelbar aus der Hand der durch Gewerbfleiß unterstützten Natur geliefert werden, da ihr Verbrauch zu groß ist, als daß sie die Provinzen und Districte, deren Namen sie führen, erzeugen könnten. Da diese Nachbildungen, wenn sie gehörig gemacht werden, der Gesundheit nicht nachtheilig sind, so können wir hier einige zur Belehrung anführen.

Gewöhnlich bedient man sich bey den Nachbildungen des eingekochten und dann des gefrornen Mostes, und macht dann durch diese alle ausländischen Weine nach. Es ist also zu bemerken:

Das Einkochen des Mostes.

Man läßt den Most bey wenigem Feuer, so daß er nicht sehr aufwallt, abrauchen, und zwar in

ganz flachen Geschirren, unter beständigem Umrühren, in freyer Luft, daß ein gelinder Wind darüber weht, welcher die Ausdünstung etwas befördern hilft. Den abgedampften Most darf man nicht in dem Geschirre, wo er abgedampft wurde, erkalten lassen, sonst könnte er leicht einen Nebengeschmack von Kupfer oder Eisen annehmen, sondern man schüttet ihn noch warm in das hierzu bereitete Faß.

Das Gefrieren des Weines.

Bey der Nachbildung der Weine ist gefrorner Most eine unerläßliche Sache, aber sehr oft ist es eine mißliche Sache ihn zu erhalten, denn das Eindicken des Mostes durch den Frost läßt sich nicht immer ausführen; denn eines Theils gibt es im Herbste nicht immer Frostkälte und andern Theils läßt sich der Most als Most nicht bis zum Eintritte eines starken Frostes aufbewahren. Ist jedoch die Witterung günstig, so kann man dieses im Kleinen oder Großen bewerkstelligen. Das Gefrieren im Kleinen kann so geschehen: man füllet Gefäße, davon jedes ungefähr drey bis vier Maß enthält, und die oben weit und unten enge sind, mit dem Moste an. Bey mittelmäßiger Kälte lasse man nur ein Drittheil oder Viertheil des Mostes frieren. Man darf die Gefäße etwa nur eine ganze Nacht, wenn aber die Kälte heftig ist, nur einige Stunden an dem kalten Orte stehen lassen. Hierauf bringt man die Gefäße mit dem gefrornen Moste an einen gelinden warmen Ort, zerbricht das Eis und läßt das Ungefrorne in ein ande-

res reines Gefäß laufen. Hat man ein großes Stück Eis, so theile man es mitten von einander, lege es in eine Schüssel, decke eine andere darüber, halte sie zusammen, und neige sie so schief, daß der aus dem Eise in der Schüssel noch zusammen gelaufene Most heraus fließen könne. Man verhüthe, daß der Most nicht auf einmal zu schnell durchfriere, weil sonst gar zu viel von dem eingedickten Moste an dem Eise hin und wieder hängen bliebe, welches nicht rein heraus zu bringen wäre. Man setze lieber das, was ungefroren bleibt, wenn der Most etliche Stunden in der Kälte liegt, noch einmal zum Frieren hin und lasse zuerst nur ein Drittheil des ausgesetzten Mostes einfrieren: so ist das Eis ein ganz reines Wasser, das nur sehr wenig von dem Geruche, Geschmack und der Kraft des Mostes hat.

Soll der Most im Großen, das ist, in Fässern frieren, so muß die Kälte stärker seyn. Man füllt das Faß, das mit eisernen Reifen und starken und festen Boden versehen seyn muß, mit dem Moste nicht ganz voll und deckt den Spund nur leicht auf das Spundloch. Dieses Faß läßt man fünf bis sechs Tage in freyer Luft liegen, so, daß es auf allen Seiten frey sey. Der starke Frost (wenn er eintritt) macht zuerst das Wasser in der äußersten Oberfläche und rund herum zu Eis und hernach immer weiter hinein. In der Mitte des Fasses verbleiben die geistig-öhligen Theile des Mostes. Man zapft solchen ab, und das Eis, das endlich wieder zergeht, braucht man, um die Weinhefen oder Trester zu begießen, wenn man aus ihnen

Nachwein machen, oder auch Branntwein brennen will.

1. Nachbildung des Burgunders.

a) Man nehme rothen Wein und Most, lasse jedes besonders durch den Frost verdicken, vermische sodann einen Theil Most mit drey Theilen Wein, lasse die Flüssigkeit gähren, und ein bis zwey Jahre alt werden. Hat man keinen rothen Most und Wein, so verdicke man weißen Most und Wein durch den Frost, vermische sie in dem so eben gedachten Verhältnisse, lasse sie mit einander gähren; man thue im ersten Sommer etwa ein Zehntheil des Saftes von ausgekernten, schwarzen Kirschen dazu, und lasse den Wein bis zwey Jahre alt werden. b) Man nehme einen Eimer ganz jungen rothen Wein, siede 24 Halbe rothen Most bis auf 10 Halbe ein, gieße solchen unter den Wein, und lasse das Gemisch noch einmal brausen; so wird der stärkste Weinkenner nach vollendeter Gährung die Flüssigkeit nicht von einem echten Burgunder unterscheiden können.

2. Verschiedene Nachbildungen des Champagners.

Dieser Wein ist stark und flüchtig: er muß allezeit im Glase brausen (moußiren) und ist also meistens ein junger Wein. Man ahme ihn so nach:

a) Man nehme einen Theil des durch Frost verdickten Mostes und drey Theile eines ebenfalls durch Frost verdickten Weines, fülle beyde unter einander

gemischt auf ein Faß, ziehe die Flüssigkeit, nachdem sie sich abgehellet hat, auf Bouteillen, und bewahre sie ungefähr vier Monate auf.

b) Man nehme in dem vorigen Verhältnisse eingedickten Most und Wein, setze das Gemische in eine ganz gelinde Wärme; gebe ihm, nachdem sich selbes nach der Gährung etwas aufgeklärt, folgende Schöne: man nehme nämlich auf 22 Maß Wein ein Loth Hausenblase, klopfe solche, weiche sie so lange im Wasser oder Weingeist, bis sie sich zu einem Schleime aufgelöset hat, mische hierauf eine Maß warm gemachten Wein hinzu und klopfe alles zusammen in einen Schaum: diese Flüssigkeit gießt man sodann zu dem Weine, welchen man schönen will, und rühre ihn eine Stunde stark durch einander. Hat sich nun der Wein nach dem Schönen wieder aufgeklärt, so fülle man ihn auf Bouteillen und verkorke solche tüchtig.

c) Man nehme ganz jungen Wein, mache ihn so heiß, daß er bald zum Sieden kommt, fülle ihn sodann schnell auf Bouteillen, in welche man einige Gran Alaun gibt. Man verstopfe die Bouteillen alsogleich und verwahre sie mit Pech. In einigen Wochen ist der Wein trinkbar und unschädlich.

d) Man bohre die Birkenbäume im Frühlinge an, und sammle den herausquellenden Saft in gläsernen Flaschen auf. Von diesem Safte nehme man 48 Pfund, und 2 Pfund Zucker, lasse beydes zusammen in einem Kessel den vierten Theil einkochen, schäume es wohl ab und seihe es durch in ein Fäßchen,

worin es bleiben soll. Wenn der Saft darin abgekühlt ist, so thue man 3 bis 4 Löffel voll frische warme Hefen, eine halbe Maß guten Österreicher (in Ungarn guten Neßmélyer) und Citronen in dünnen Scheiben zerschnitten dazu und lasse dieß Gemenge gähren. Das Faß darf jedoch nicht voll seyn. Wenn es gegohren hat, so verspünde man es wohl, damit es sich setze. Ist das Fäßchen nun auf diese Art im Keller gelegen, so fülle man das Getränke auf Bouteillen, pfropfe und verpiche sie, wie gewöhnlich; nur lasse man eine jede Flasche etwas leer, damit sie nicht zerspringe. Dieses Getränk kommt dem Champagner in Allem so nahe, daß es sogar Kenner für echten Champagner gehalten haben. Das hauptsächlichste, was dabey beobachtet werden muß, ist, daß das Getränk nicht eher vom Fasse abgezogen werde, als bis sich alles Trübe darin zu Boden gesetzt hat, denn nur der Bodensatz in der Flasche würde ein künstliches Getränke verrathen.

e) Man kann auch aus Johannisbeeren (oder Ribiseln) einen dem Champagner ähnlichen Wein bereiten, und zwar auf folgende Art: man sondert gute reife Johannisbeeren von den Stielen (auch kann man halb Stachelbeeren, das heißt, Ackrase dazu nehmen), preßt den Saft in einer Presse, oder in Ermanglung dieser, in einem Beutel von starker Leinwand auf einem Brete heraus und vermischt diesen Saft mit eben so vielem Brunnenwasser. Diese Mischung füllt man dann auf ein wohlgereinigtes und mit einer Muscatnuß ausgebranntes Faß und vermehrt sie mit

einem Zusatze von gestoßenem Zucker so, daß auf jede Halbe Flüssigkeit ein Pfund Zucker kommt. Hierauf bringt man das Faß in den Keller auf ein festes Lager, auf dem es keiner Bewegung ausgesetzt ist. Nach erfolgter Gährung füllt man das Faß wieder mit Saft an, wovon man etwas zurück behalten muß, und spündet es ganz leicht zu, so daß die Luft noch einigen Zugang hat. Sobald man nicht mehr das geringste Rauschen im Fasse höret, welches ein Zeichen der vollendeten Gährung ist, so spündet man das Faß fest zu, und läßt es unangerührt bis auf den Februar des folgenden Jahres liegen, wo dann der Wein auf Bouteillen abgezogen wird, aber nicht durch gewöhnliche Hähne oder Pipen, sondern durch einen Federkiel. Damit aber nichts Trübes in die Bouteillen komme, so bohrt man das Faß in der Mitte des Bodens an, und rückt dann mit dem Anbohren immer tiefer, bis man merkt, daß der Wein trübe kommt. Die Bouteillen müssen den Tag vorher gereiniget, mit Weingeist ausgespült, dann aber umgestürzt werden, damit kein Branntwein darin bleibe. Sie dürfen anfänglich nicht sehr fest zugemacht werden, denn sonst zerspringen sie; auch darf man sie nur bis an den Hals füllen. Erst nach einigen Tagen, wenn man keine Bewegung in dem Weine bemerkt, werden sie gut verwahrt, und auf trocknes Holz in den Keller gestellt. Zur Zeit, wenn der Johannisbeerstrauch in der Blüthe steht, pflegt dieser Wein aufzubrausen, und daher ist es nöthig, daß man den Kork diese Zeit über locker mache.

f) Man nehme auf vier Halbe recht süßen und noch ungegohrnen Most ein Pfund Zucker, zwölf Löffel voll Weingeist (Spiritus Vini), lasse es mit einander in den Anfang der Gährung übergehen, und fülle es alsdann in starke Bouteillen, welche man mit tüchtigen Stöpseln verwahrt. So hat man eine ganz vortreffliche Tinctur zur Bereitung eines Champagners. Will man nun Champagner machen, so thue man ein Glas voll, von der bereiteten Tinctur in eine Halbe weißen, guten, jungen Wein und — der Champagner ist fertig.

g) Man nehme recht reife, rothe Johannisbeeren, drücke den Saft derselben ganz gelinde durch ein Tuch, lasse denselben in einem neuen Topfe bis zur Syrupdicke einsieden, und fülle ihn sodann in eine gut verkorkte Bouteille, und hebe ihn als Tinctur zur Bereitung des rothen Champagners auf. Will man nun in der Geschwindigkeit rothen Champagner haben, so nimmt man zwey Maß des besten, weißen, jungen Grinzingers oder Neßméliers, und vier Löffel voll von voriger Tinctur, mischt beydes unter einander, füllt es auf eine schmale, und mit einem Gehäuse umgebene (d. i. eingeflochtene) Bouteille, und schwenkt alles tüchtig zusammen. Beym Hinblick auf das Verfahren, welches bey Bereitung des Champagners befolgt wird, sieht man, daß die Gährung unterdrückt wird, mithin sowohl die Tinctur als der Saft, wenn sie zum Wein gethan werden, ihre Gährung fortsetzen, welches dann ein Aufwerfen der Blasen, das Moußiren oder sogenannte Petilliren des

Champagners nachahmt. Überhaupt dürfte der Champagner nicht wohl besser nachgemacht werden, als wenn man unter recht guten Most gepulverten weißen Zucker mischt, das Gemisch unter einander gähren läßt, und sobald es sich aufgehellet hat und in die unmerkliche Gährung überzugehen beginnt, auf Bouteillen füllt, die man mit Kunst verkorkt und sachdienlich aufbewahrt.

Um bey der Nachbildung des Champagnerweines einige Fingerzeige zu haben, wie man verfahren soll, setzen wir die Behandlungsart der Weine in der Champagne selbst hierher. Man füllt den Most sogleich auf Fässer, und läßt den blassen Wein (Vin gris), 10 bis 12 Tage gähren, und so wie er zu wallen aufhört, verschließt man das Faß mit dem Spunde, an dessen Seite man ein Luftloch läßt, das man Broqueleur nennt. 8 oder 10 Tage darauf verschließt man auch dieses mit einem hölzernen Pflocke, den man nach Belieben wegnehmen kann; sobald man es aber zugespündet hat, muß es durch 25 Tage alle 8 Tage aufgefüllt werden, und so fernerhin durch 1 oder 2 Monate, von 15 zu 15 Tagen, endlich alle 2 Monate, so lange der Wein im Keller ist. Wenn der Wein nicht genug Körper hat, oder zu herbe ist, wie dieß in kalten feuchten Jahrgängen zu geschehen pflegt, oder wenn er in zu heißen und trocknen Jahren zu viel Liqueurartiges hat, so rollet man die Fässer durch 25 Tage, nachdem der Wein gemacht worden, in fünf oder sechs Umwälzungen, um die Hefen damit zu mischen, und wiederholet diese Ar-

beit alle 8 Tage durch einen Monat, worauf sich der Wein sehr bessert.

Die Gährung des Champagnerweines, der zum Schäumen bestimmt ist, dauert sehr lange; man ist sogar der Meinung, daß diese Weine beständig schäumen können, wenn man sie nur während des Zeitpunctes von der Weinlese bis zum May in Flaschen füllet, und daß der Wein um so mehr schäume, je schneller nach der Weinlese jenes Füllen auf Flaschen geschieht. Ferner behauptet man auch, daß er stets gähre, wenn er vom 10. bis 14. März in Flaschen gezogen wird. Er fängt jedoch in der Flasche erst nach sechs Wochen zu schäumen an. Gibt man den Wein im Junius oder Julius in Flaschen, so gähret er wenig oder gar nicht, wenn dieß im October oder November nach der Weinlese geschieht. Übrigens sind diese schäumenden Weine immer unvollkommene Weine, die leicht geistlos und fade werden, wenn sie einige Minuten offen stehen, indem sie hierbey ihre Kohlenstoffsäure verlieren.

3. Nachbildung des Canariensectes.

Man nimmt ein Faß, welches ungefähr einen Eimer faßt, gibt 15 Pfund Zucker nebst 20 Pfund großen Rosinen, wovon man sorgfältig alle Stiele gelesen, und auch alle Kerne abgesondert hat, und füllt nun das Faß mit einem jungen Weine an, doch so, daß etwa der vierte Theil des Gefäßes noch leer bleibt. Hierauf verstopft man zwar das Spundloch, aber nicht fest, und läßt es an einem gelind warmen

Orte liegen, und schüttelt es alle Tage um. Die Gährung wird vor sich gehen, und etwa 40 Tage lang dauern. Dann bringt man das Faß in den Keller, läßt die Flüssigkeit liegen, bis sie sich abheilt, und ziehet sie dann auf ein neues geschwefeltes Faß, schönt sie mit Hausenblase, und behandelt sie wie andern Wein.

4. Die Nachbildung des Muscatweines.

Diesen dem schönen Geschlechte so angenehmen Wein bereitet man folgender Maßen:

a) Man gebe zu einem Eimer Wein 24 Pfund schöne, große, zerschnittene oder in einem Mörser zerstoßene Rosinen, 6 Pfund kleine Rosinen (Rosinen in der österreichischen Mundart Zibeben, kleine Rosinen oder Korinthen heißen Weinbeerl), 18 Pfund weißen Zucker, 6 Pfund Syrup, 90 Tropfen Vitriolgeist, und 130 Tropfen Weinsteinöhl, thue alles dieses zusammen in ein Faß, gieße etliche Halbe etwas warm, jedoch nicht heiß oder gar kochend gemachten Wein hinzu, rühre das Gemische einmal um, und verspünde das Faß. Fängt nun nach einiger Zeit das Brausen an, so lüfte man den Spund, und lasse die ganze Masse so lange liegen, bis sie gänzlich zu brausen aufgehört hat und ganz klar geworden ist, welches oft erst in einigen Wochen geschieht.

Will man den Wein auf ein anderes Gefäß oder auf Bouteillen ziehen, so muß man die Klarheit desselben vorher prüfen, und zu diesem Ende etwas mit einem Stechheber herausheben. Findet man nun,

daß sich der Wein abgeklärt hat, so darf man nur, um beym Abziehen nichts Trübes mit hinüber zu leiten, das Zapfenloch höher als gewöhnlich, und zwar über dem Bodensatze erhoben, anbohren, und sich beym Abziehen auf Bouteillen eines Filtrirhutes von weißem Bleche bedienen, um durch solchen den Wein laufen zu lassen. Kommt nur etwas Trübes in die Bouteillen, so entstehet eine neue Gährung, wo dann bey der Ausdehnung der entwickelten Luft, die Gefäße leicht zersprengt werden können.

Wenn man auf die oben angegebene Menge aller Sachen, statt 18, 24 Pfund weißen Zucker nimmt, und alles wie hier beschrieben worden ist, behandelt, so erhält man eine gute Nachbildung des Canariensectes.

Wenn man auf die oben angegebene Menge aller Sachen 24 Pfund Farinzucker, statt weißen Zucker nimmt, und alles nach Vorschrift behandelt, so soll man einen ungarischen Wein erhalten.

Um jedoch die nach obiger Vorschrift bereitete Flüssigkeit als Muscatwein erzeugen zu können, ist es nothwendig, daß man, sobald sich die Flüssigkeit nach der Gährung aufgehellt hat, auf jedes Maß derselben ein halb Quentchen stark gebrannte Austerschalen mische. Hierdurch erhält der Wein denjenigen Geschmack, welcher dem Muscatweine vorzüglich eigen ist, und ihn so sehr auszeichnet.

b) Durch den Zusatz von stark gebrannten Austerschalen läßt sich der Mucsatellerwein, den unsere Muscatellertrauben liefern, in Muscatwein umbil-

den. Man wirft nämlich in ein Faß, welches einen Eimer enthält, fünf Loth gut gebrannte Austerschalen und rührt alles tüchtig durch einander. Hierdurch verliert der Wein nicht nur einen Theil seiner Säure, sondern erhält auch nach etlichen Tagen den vollkommenen Muscatellergeschmack.

5. Die Nachbildung des Alicanteweines.

Man bereitet ihn eben so, wie den Muscatwein; nur nimmt man statt der großen Rosinen noch frische Korinthen dazu.

6. Nachbildung des Frontignan.

Man bereitet ihn eben so, wie den Muscatwein; nur nimmt man große Rosinen, und hängt zuletzt am Ende der Gährung ein Säckchen mit Hollunderblüthen in das Faß.

7. Nachbildung des spanischen Weines.

Um diesen zu bereiten, lasse man die Trauben abwelken, presse dann den Most heraus, lasse ihn zusammenfrieren und ihn im Fasse aushellen. So erhält man einen guten dem spanischen ähnlichen Wein.

8. Nachbildung der italienischen Weine.

Diese sind ihrer Natur nach süß, aber sehr geistig, was ein Beweis ist, daß sie stark gegohren haben. Wenn man also drey Theile gefrornen Mostes mit einem Theile durch den Frost verdickten Weines

versetzt, dann gähren und im Fasse sich abhellen läßt, so hat man eine Art italienischen Weines.

9. Nachbildung des Rheinweines.

Man hat immer geglaubt, Rheinweine wären nicht nachzuahmen, und doch ist dieses möglich. Man nimmt nämlich recht guten jungen Wein, läßt diesen einmal zusammenfrieren, hierauf oft abhellen, abstechen und drey Jahre alt werden. Ist der Wein sehr sauer, so gibt man den sechsten Theil eingedickten Mostes darunter, welcher ihn bald gut und trinkbar macht.

10. Nachbildung des Steinweines.

Er ist feurig und süß, hat aber dabey einen öhlichten und bitterlichen Geschmack, den man durch Zwetschken oder Pflaumen nachahmen kann. Man versetze aber einen Theil gefrornen Mostes mit zwey Theilen zwey Mal gefrornen Weines, und lasse ihn ein Jahr auf dem Fasse liegen, so wird er eben denselben Geschmack bekommen.

11. Nachbildung des Moslerweines.

Man nimmt ein ganz neues Fäßchen, brühet es mit Hollunder- und Scharlachblumenwasser, welche zusammen wohl gesotten werden, auf das Beste aus, und läßt es so eine ziemliche Weile liegen; alsdann füllet man es mit gutem Moste zu. Hernach setzt man schönen trockenen Hollunder, der nicht ausgeblühet und Scharley hinzu, doch in solcher Menge,

daß der Hollunder vorschlage, und alles dem Geschmacke nach so eingerichtet sey, daß es dem Moslerweine gleich werde. Nach Martini, wenn der Wein vergohren, zieht man nun guten Österreicher in die Fäßchen, in welchen diese Stücke mittlerweile gelegen haben, ab.

12. Nachbildung des Österreichers.

Man beeret rothe Weinbeeren von ihren Stängeln ab, zerstößt sie in einem Schaffel, thut sie alsdann in einen Bottich, streuet weißes Senfmehl darauf, und zwar auf zwey Eimer ein Seidel. Der Bottich muß wohl zugedeckt, und der Maisch unter Tags mit einer Krücke oft umgerührt werden. Nach acht oder zehn Tagen muß man pressen, und wenn man den Most in das Faß gießt, muß die Höhe einer Querhand leer gelassen, und der Most darin mit einem Stecken gar oft, und zwar acht Tage lang, sowohl bey Tag als bey Nacht gerühret werden, damit der Most nicht arbeiten könne. Wenn man beobachtet, daß er sich gesetzt hat und stille ist, muß man ihn zufüllen, wie die andern Moste, aber mit keinem alten Weine, des Senfmehls wegen. Übrigens ist zu merken, daß, wenn man viel dergleichen Weine machen wollte, man auch mehrere Bottiche haben müßte, weil in jedem derselben der Maisch nicht über zwey Schuh hoch seyn darf.

13. Verschiedene Nachbildung der ungarischen Weine.

Den ungarischen Wein (gewöhnlich den Tokayer, oder St. Georger= oder Ödenburger Ausbruch) nachzuahmen, hat man mehrere Arten; einige derselben (nach denen der nachgemachte Wein, in Ungarn selbst höher zu stehen käme, als der echte), sind folgende:

a) Man fülle von einem deutschen Weine ein Eimerfaß so voll an, daß der dritte Theil des Gefäßes davon leer bleibt, und setze es in eine gelinde Wärme und zwar im Winter unweit des Stubenofens. In diesen Wein thut man 30 Pfunde von demjenigen Zucker, welchen man Farinzucker nennt, und der eine braune Farbe hat, und weil er viele Syruptheile enthält, immer feucht bleibt. Zu diesem menge man noch 15 Pfund große Rosinen, die aber nicht vertrocknet seyn dürfen, sondern ganz frisch, und dem Ansehen nach voll Saft stecken müssen. Diese säubert man von den Stielen, und reißt sie mit den Fingern entzwey; rührt sodann alles so lange durch einander, bis der Zucker aufgelöst ist. Nach Verlauf von 24 Stunden gießt man ein Quentchen Vitriolgeist und ein halbes Quentchen Weinsteinöhl hinein, und rührt alles sehr stark durch einander. Das Spundloch des Fasses spündet man nicht zu, sondern bedeckt es bloß mit vierfach zusammengelegter und angefeuchteter Leinwand. In Zeit von acht oder vierzehn Tagen wird die Flüssigkeit, nach Maßgabe der Wärme anfangen, in Gährung zu gehen, und dieses durch eine

bemerkbare innere Bewegung, oder durch ein Brausen verkünden. Hat dieses Brausen nachgelassen, so verspündet man das Gefäß, bringt es in den Keller, und läßt es sechs bis acht Wochen darin liegen; sodann ziehet man aber den Wein auf ein oder mehrere Gefäße, daß sie gehörig davon voll werden; spündet diese hierauf zu, und läßt den Wein so lange liegen, bis er klar wird. Ist dieß endlich geschehen, so zapft man das geistige Getränke in Bouteillen und setzt diese im Keller in Sand. Hier erlangt der Wein seine größte Vollkommenheit.

b) Man sondere die vollkommen reifen und zeitigen Beeren von den untauglichen ab, bringe sie in ein Faß, das eine solche Stellung hat, daß der Saft unten durch das Zapfenloch in ein untergesetztes Gefäß laufen kann. Wenn nichts mehr herauströpfelt, so hebe man das Abgelassene als eine honigsüße Essenz besonders auf. Hierauf messe man die im Fasse zurückgebliebenen Trestern, wie viel Kübel sie füllen, zertrete oder zerstoße sie alsdann zu einem Muße, aber ohne die Beeren zu zerstoßen, und gieße noch einmal so viel ordinären guten Most darauf, z. B. auf vier Kübel voll Trester acht Kübel voll Most, der aber nicht gährt, sondern noch ganz süß ist. Hierauf rühre man alles wohl um, decke es genau zu, und lasse es drey Tage, oder überhaupt so lange stehen, bis es zu gähren anfängt, und die durch die Gährung entwickelte Luft ein nahe darüber gehaltenes Licht auslöscht. Während dieser Zeit rühre man die Masse alle Tage um, lasse sie sodann ab, thue den Vor-

schuß zum Vorlauf, den Druckwein aber hebe man besonders auf. Auf die Trester gieße man noch ein Mal Most, verfahre wieder, wie das vorige Mal, und so erhält man den Wein von der dritten Güte, da der Vorlauf oder die Essenz mit dem Vorschußwein von der ersten, und der darauf folgende Druckwein von der zweyten Güte ist. Übrigens thut man beyde Druckweine zusammen, und behält sie besonders. Indessen aber muß man zu solchem Weine entweder frühzeitige Traubensorten wählen, die in sonnenreichen Bergen wachsen, und die man besonders vor andern lesen darf; oder man muß gute, zeitige Trauben länger stehen lassen, bis sie der Frost trifft, wobey man jedoch aber auch bis zur Lese dieser Trauben den ordinären Most süß erhalten muß, um daraus Wein der zweyten und dritten Güte machen zu können.

c) Man lasse die Trauben länger als gewöhnlich an den Stöcken hängen, und drehe ihnen, wenn sie zeitig sind, die Stängel um, um den Zudrang von neuem wässerigen Safte zu hindern und das Verdünsten des überflüssigen Wassers zu begünstigen. Ist es aber nach Landes = oder Bezirksgesetzen nicht erlaubt, die Lese so lange zu verschieben, als man will, so lese man getrost zur nämlichen Zeit mit, suche aber die zeitigsten Trauben aus, und lasse sie etwas trocknen, oder wie man sagt: nachreifen. Hier kann man nun folgende Vorrichtungen treffen: man macht nämlich entweder ein schräges Gerüst gegen eine Wand, oder auch mitten in einem Zimmer, ziehet Draht oder Stricke quer über, und läßt die Trauben an solchen

aufhängen, lüftet bey gelinder Witterung die Fenster, sucht bey kaltem Wetter durchs Einheitzen nachzuhelfen, und läßt Trauben so vierzehn Tage oder noch länger hängen, je nachdem man wünscht, daß sich der Saft in denselben mehr oder weniger verdicke; oder man bedient sich der Horden von Weiden, oder noch besser, Netze von Bindfaden, die man auf Rahmen gespannt hat, um die Trauben darauf zu legen und sie welken zu lassen. Übrigens muß man die Beeren, welche faulen oder schimmeln, fleißig auslesen, damit sie die andern nicht anstecken. Sind nun die Trauben hinlänglich gewelkt, so beert man sie ab, zerquetscht die Beeren und preßt sie. Hierdurch erhält man einen besonders dicken und guten Most, und hieraus nach dem Gährungsprozesse einen trefflichen Wein.

d) Leicht ist es, in Deutschland jeden ungarischen schweren Wein, z. B. Tokayer, St. Georger u. s. w. nachzubilden, da diese Weine aus Ungarn mit dem Lager verführt werden. Nachdem nämlich der echte Wein auf Bouteillen abgelassen, gießt man andern guten Wein auf das Lager, welches diesem gemeinen Weine sein noch inhabendes Gewürze mittheilt. Ist der zum Lager gemischte Wein zu sauer, so kann man bey der Vermischung Zucker dazu nehmen, so, daß auf einen Eimer 6 bis 8 Pfund kommen.

Vierjährigen Méneścher-Maslasch auf Mallaga Bouteillen abgezogen, wird überall für echten Mallaga gehalten werden.

B. Die Bereitung künstlicher Weine.

Diese Bereitung lehrt uns die Kunst, aus dem Safte verschiedener Früchte eine weinichte oder weinartige Flüssigkeit darzustellen; sie lehrt uns Surrogate des Weines zu machen. Da man in guten Weingegenden selten den Wunsch haben kann, Surrogate des Weins zu haben, so wird sich auch der österreichisch-ungarische Kellermeister wenig damit abgeben, die Bereitung dieser Weine zu lehren, aber übergehen kann er selbe doch nicht.

a. Die Bereitung des Äpfelweines oder des Cyders.

Jede Gattung der edeln Äpfel läßt sich auf Wein benutzen; nur geben nicht alle Weine von gleicher Güte. Die besten Arten dazu sind: der Winter-Borsdorfer (Maschanzker), der englische Goldpepping, verschiedene Arten von Reinetten, der braune Matapfel, der Paradiesapfel, der Champagner-Weinapfel, der Pfund- oder Tellerapfel, der rothe Stettiner und der kleine Cyderapfel; überhaupt aber nehme man lieber Winter- als Sommerarten, theils weil sich das Sommerobst nicht lange erhält, theils weil sich die Weingährung im Sommer leicht übereilt und in Essiggährung übergehen kann. Man sammle die Früchte bey trockenem Wetter und sorge dafür, daß sie nicht beschädigt werden, auch muß man davon alle vom Winde abgeworfene und alle unreifen ausmustern, welche man besser zum Essigmachen benutzen kann. Man ver-

kleinert, zerquetscht und zermalmt nun die Äpfel auf verschiedene Weise. Einige zerstoßen sie in hölzernen Trögen mit großen Keulen; andere zerquetschen sie mittelst zweyer über einander laufender steinernen Walzen oder mittelst eines sich in einem Troge fortbewegenden runden Steines. Man preßt endlich die verkleinerten Äpfel in einer Schrauben- oder Baumpresse, oder indem man alles Zerquetschte in einen Sack gibt und hierauf unter was immer für eine Presse bringt, wo man Anfangs nur gelinde, dann aber stärker und stärker preßt. Die erhaltene Flüssigkeit gibt man endlich in gute, weingrüne Fässer, und verwirft dabey alle Bierfässer. Man läßt die Flüssigkeit eben so, wie den Most gähren, und kann ihr dabey noch auf folgende Art den ihr eigenthümlichen Mostgeschmack benehmen: man soll nämlich gleich beym Anfange der Gährung etliche Hände voll getrocknete Hollunderblüthen unter die Flüssigkeit geben und solche darüber gähren lassen. Ist einem zugleich auch daran gelegen, dem Obstweine eine angenehme und einladende gelbe Farbe zu geben, so darf man sich nur entweder des weißen gebrannten Zuckers oder einer andern, der Gesundheit nicht nachtheiligen gelben Farbe bedienen. Ist die Gährung endlich vollendet, so verspünde man die Fässer, und hält sie durch gehöriges Auffüllen beständig voll. Man sucht hierdurch dem Schalwerden und dem Kahmansetzen zu begegnen, läßt dann den Cyder einige Zeit ruhen, und zieht ihn endlich, aber nur ein Mal, auf andere Fässer ab. Öfteres Abziehen verträgt der Cyder nicht wohl, da

er hierdurch an Kraft verliert. Überhaupt aber hält sich der Cyder nicht lange, denn binnen drey bis vier Jahren muß man ihn entweder verbrauchen, oder sonst an den Mann bringen, weil er sonst in die saure oder in die Essigsäure übergeht. Man hat freylich Mittel, um ihn etwas länger zu erhalten, aber dieß sind nur Fristbehelfe und der Cyder verdirbt doch leicht. Solche Mittel sind: Das Schwefeln des Cyders, das Vermischen mehrerer Cyderarten unter einander, das Vermengen ganz verschiedener Fruchtgattungen mit einander ꝛc.

b) Die Bereitung des Birnenweines.

Bey der Bereitung des Birnenweines verfährt man im Ganzen so, wie bey der Bereitung des Äpfelweines. Die besten Birnenarten hierzu sind die Wein- oder die Weißbartsbirnen, die Winterweinbirnen, und die Champagner-Weinbirnen. Der Birnencyder ist in Rücksicht der Güte und Stärke so weit von dem Apfelcyder entfernt, als der eigentliche Traubensaft vom Apfelweine. Der Birnenwein nähert sich dem süßen Moste, hält sich aber gar nicht lange, sondern geht bald in die Essiggährung über, daher ist es auch rathsamer, daß man die Birnen lieber auf Essig als auf Wein benutzt.

c) Bereitung des Johannisbeerenweines.

1) Man pflücke die Johannisbeeren, wenn sie recht reif sind, streife sie von den Kämmen, wasche und zerstampfe sie in einem reinen hölzernen Bottiche

oder Troge vermittelst einer Keule. Hierauf lasse man so lange gutes Brunnen- oder Quellwasser in einem Kessel kochen, bis ein Drittheil davon eingekocht ist, seihe dieses Wasser, wenn es laulich ist, durch Leinwand auf die zerquetschten Beeren, und zwar so viel davon, daß auf ein Pfund von Beeren fast ein Seitel (ein Pfund) Wasser komme. Sodann decke man das Flüssige zu und lasse es 24 Stunden stehen. Hierauf seihe man den Saft wiederum entweder durch reine Leinwand oder durch ein Haarsieb, presse die Trestern mittelst einer Presse dergestalt aus, daß man den Geschmack von den Kernen in dem Weine selbst bemerken kann und gieße ihn zu dem ersten. Hierauf thue man von dem feinsten Zucker darunter, je nachdem man ihn süß haben will; rühre das Gemisch fleißig um, daß der Zucker bald zerschmelze, fülle ihn, nachdem der Zucker zergangen, in ein reines Faß, welches man aber bis zu einer Handbreite unangefüllt läßt; man trage es unverzüglich in den Keller und verspünde es wohl. Den Wein, welchen man in der Folge zum Auffüllen brauchen will, hebe man ebenfalls besonders in einem Fasse auf. Nach Verlauf von acht Tagen, zu welcher Zeit die bemerkbare Gährung meistentheils zu Ende ist, fülle man die Fässer ganz voll und verpiche sie. Sind nun wieder sechs bis acht Tage verflossen, so kann man die Fässer aufmachen und den Wein auf Bouteillen füllen. In jede dieser werfe man ein kleines Stück von feinem Zucker, wo dann die weinichte Flüssigkeit wiederum ein wenig von neuem braust, und wenn man

sie braucht, dem Champagner gleich brauset. Die Bouteillen muß man jedoch gut verkorken und aufbewahren.

2) Man sammelt vollkommen reife Johannisbeeren, an welchen die Stiele schon braun geworden, des Morgens, wenn sich der Thau oder der Nebel so eben gelegt hat. Man läßt sie wenigstens eine Stunde lang an der Sonne liegen, liest sie von den Stielen ab, und wirft sie in ein Faß, in welchem man sie so gut als möglich zerstampft. Ist der Saft zu kleberig oder zu dick, so gießt man einige Maß Wasser zu, bis es dünn genug wird: denn ohne einen gewissen Grad von Flüssigkeit kann die Gährung nicht gut vor sich gehen. Ist die Flüssigkeit jedoch zu dünn, so setzt man einige Pfund Zucker dazu, rührt sie stark damit um, und läßt dann alles an einem mäßig warmen Orte stehen. Man deckt das Faß mit Leinwand zu und legt den Deckel darauf. Nach einigen Stunden hört man ein Gezische; die Flüssigkeit blähet sich auf und steigt in die Höhe. Sobald man, indem man den Deckel von Zeit zu Zeit wegnimmt, sieht, daß sie sich setzt, so zieht man den Wein sogleich in kleine Fässer ab, und bringt sie in den Keller. Hier läßt man sie einige Tage offen, und so wie sich der Wein mehr setzt, füllt man sie mit gleichem Weine auf. Fängt die Gährung an nachzulassen, so spündet man das Loch nach und nach, aber noch nicht ganz zu, denn dieß kann erst geschehen, wenn sie ganz nachgelassen hat. Nach zwey Monaten zieht man den Wein ab; er hat das Angenehme und Säuerliche der Johannisbeeren, ist aber dabey sehr berauschend.

3) Man thue in fünf Maß kochendes Wasser eine Maß wohl geläuterten und gereinigten Honig, lasse beydes ungefähr um den vierten Theil einkochen, gieße es sodann in ein anderes Gefäß, und setze es zum Erkalten auf die Seite. Hierauf thue man zwey oder dritthalb Maß schwarze Johannisbeeren, die auch unter dem Namen Gichtbeeren bekannt sind, in ein Fäßchen, seihe die kalt gewordene Flüssigkeit durch ein Haarsieb darauf, lasse das Gemische vierzehn Tage mit lockerem Spunde an einem kühlen Orte liegen, und rühre dasselbe jedesmal über den andern Tag mit einem Stocke um. Nach dieser Zeit verspünde man das Fäßchen fest, bringe es in den Keller, und fülle endlich die weinichte Flüssigkeit, nachdem sie sich abgeklärt hat, auf Bouteillen, die man gut vermacht.

d) Bereitung des Stachelbeerenweines.

Man nehme zehn Maß Wasser in einen Kessel, thue drey Pfund Zucker dazu, und mache sich, wenn der Zucker zergangen ist, ein Zeichen in den Kessel, um hierdurch die Höhe des Standes der Flüssigkeit zu bemerken. Nun gieße man noch zwey Maß Wasser dazu und lasse es so lange einkochen, bis es wieder zu dem vorigen Stande herabgesunken ist, filtrire es sodann durch ein Tuch in ein anderes Gefäß und lasse es darin abkühlen. Hierauf schütte man vier Maß reife Stachelbeeren in ein Fäßchen, thue ein Gemisch von zwey Loth gepulverten, weißen und eben so viel fein zerriebenen Zucker dazu und gieße das obgedachte Wasser, wenn es noch lauwarm ist, nebst einem Maße guten

Weingeist darunter, decke den Spund ganz lose auf das Spundloch und lasse das Gemisch in Gährung übergehen. Ist diese vollendet, so schlage man den Spund fest, lasse das Fäßchen sechs Wochen recht ruhig liegen, filtrire sodann die weinichte Flüssigkeit, fülle sie auf Bouteillen, behandle und verwahre sie, wie Johannisbeerenwein.

e) Bereitung des Hollunderbeerenweines.

1) Um diesen gesunden pontac-ähnlichen Wein zu bereiten, nimmt man 34 Pfund recht reife von ihren Stielen und Kämmen befreyte Hollunderbeeren, kocht sie zwey Stunden lang mit 4 Maß Quell- oder Brunnenwasser und preßt sodann dieses Gemenge durch einen leinenen Sack aus. In die auf diese Art erhaltene Flüssigkeit thut man 24 Pfund Zucker, und läßt dann das Ganze von neuem eine ganze Stunde lang kochen, sodann in einem Zober oder in einem anderen Gefäße abkühlen, setzt, wenn es noch milchwarm ist, vier Löffel voll gute Hefen dazu und überläßt es dem Gährungsprozesse. Hat die Flüssigkeit 12 bis 13 Stunden gegohren, so füllt man sie in ein Faß, spündet dieses nach einigen Tagen zu, läßt es acht Wochen ruhig liegen und füllt dann den Wein auf Bouteillen, die man aber nicht mit Kork, sondern mit starkem, dicken Papier, welches man darauf bindet, verschließt. Je älter dieser Wein wird, desto stärker wird er.

2) Will man etwa Hollunderbeerenwein machen, wenn es keine frischen Beeren gibt, so kann man sich

hierzu der getrockneten Beeren — nur auf eine andere Art bedienen. Man nimmt nämlich auf ein Pfund derselben sechs Loth gröblich zerstoßenen Zimmet und drey Loth Gewürznelken, nähet alles in einen leinenen Beutel und hängt es etwa sechs Wochen lang in ein mit etwa einem halben Eimer weißen Weines, angefülltes Gefäß, und verwendet sodann den Wein zum Genusse.

3) Englische Bereitungsart. Man nehme 18 Maß Brunnenwasser, zu eben so viel Maß Hollunderbeeren, streife solche von den Stengeln und koche sie, bis die Beeren anfangen einzuschrumpfen, alsdann gieße man den Saft ganz sachte ab, und thue zu jeder Maß ein halb Pfund guten Zucker und koche solches wieder eine Stunde, hernach gieße man es in ein offenes Gefäß, und lasse es erkalten. Wenn es in dem Kessel stehen bleibt, worin es gekocht worden ist, so wird der Saft übelschmeckend. Sobald der Saft kalt ist, röste man etwas Semmel braun, tauche solche in reine, weiße Hefen ein, thue sie in den Saft, lasse solche drey Tage in dem offenen Gefäße stehen, und rühre ihn täglich ein paar Mal um, so wird er anfangen zu gähren. Nun nimmt man ein Faß von der Größe, welches die ganze Menge faßt, läßt solche so lange im Keller offen liegen, bis die Flüssigkeit auf Bouteillen abgezogen werden kann. Eine so große Menge, als die hier angegebene ist, kann in drey Monaten, eine größere Menge aber erst in sechs Monaten abgezogen werden.

f) Honigwein zu machen.

Man nehme hierzu auserlesene Honigtafeln. Dann werden 12 Maß Wasser in einem Kessel zum Sieden gebracht, und 7 Seidel Honig hinzugethan. Dieser wird so lange gekocht, daß nur 6½ Maß übrig bleiben. Der wenige Schaum wird abgenommen, und nachdem das Flüssige abgekühlt ist, thut man es in ein Fäßchen von einem Vierteleimer, läßt es im Keller gähren, und füllet es vier bis sechs Wochen auf. Die Gährung ist unmerklich, und äußert sich nur durch kleine Blasen am Rande des Fasses. Sie wird nun unterbrochen, das Trübe auf dem Boden geklärt, und alles wieder auf ein Fäßchen gebracht, dem man mit einer Muscate etwas Branntweineinschlag gegeben hat. Um den Wein völlig zu klären, wird ein halb Loth zerschnittene warme Hausenblase hinzugethan und das Fäßchen verspündet. Nach vier bis sechs Wochen wird er hell und klar seyn, und man zieht ihn wieder auf ein vorbereitetes Fäßchen ab, worin er dann Jahr und Tag zugespündet bleiben kann. Man kann nach Belieben vom Fäßchen nach und nach zapfen, oder auch auf Bouteillen ziehen, und man hat einen vortrefflichen Wein. Je älter er wird, desto besser wird er. Einige hängen ein Säckchen mit Nelken, Muscaten, Kardamomen ins Fäßchen, wodurch er einen angenehmen Geschmack und Geruch bekommt, aber zu hitzig wird und leicht schaden kann.

g) Weichselweine zu machen.

Man nimmt zu einem Dreyeimerfäßchen 16 Halbe Weichseln, welche schön schwarz und zeitig sind, wie auch 32 Halbe süße schwarze Waldkirschen, von welchen letzteren jene die besten sind, welche rothe Stengel haben, und im Kerne nicht bitter sind. Sowohl von den Weichseln, als von den Kirschen müssen die Stiele sauber abgenommen werden, alsdann thut man beyde Gattungen in einen Mörser, und zerstößt sie so klein als möglich. Nach diesem nimmt man auch beyläufig zwey Maß gedörrte Weichseln, welche ebenfalls müssen gestoßen werden, indem diese letzteren dem Weine einen besonders guten Geschmack mittheilen. Sämmtlich zerstoßene Weichseln und Kirschen schüttet man nun in ein zu diesem Weine zubereitetes Fäßchen, und verwahret den Vorderboden wohl, damit der Maisch nicht vor das Zapfenloch kommen könne. Hernach zieht man Wein auf den Maisch hinein, nimmt aber vorher einen großen Hut Zucker, läßt ihn im Weine über Feuer zergehen, ein wenig einsieden, sodann auskühlen, und gießt ihn dann auch in das Fäßchen. Viel rathsamer ist es aber, wenn man den Weichselwein, sobald er genug vom Kerne schmeckt, von dem Maische zieht, und hernach erst mit Zucker und Gewürze versieht. Vom Gewürz nimmt man auf drey Eimer vier Loth Nelken, und eben so viel Zimmet, und hängt sie in einem Säckchen gleichfalls ins Fäßchen, wobey man aber Acht haben muß, daß, wenn der Wein in seinem gehörigen Stande

ist, man das Säckchen wieder heraus nehme, damit der Wein nicht zu gewürzhaft werde. Vor allem aber muß das Fäßchen zu dergleichen Weine wohl zubereitet, dasselbe dann zwey bis drey Tage lang hin und wieder gewälzet werden, damit der Wein die echte Farbe bekomme, und gut vom Kerne schmecke, worauf man ihn dann abzieht.

b) Weichselwein zu jeder Jahreszeit zu machen.

Man nimmt zwey Theile gut reife Weichseln und einen Theil gut reife schwarze Kirschen, stängelt sie ab, und zerquetscht sie sammt den Kernen in einem Mörser, breitet die Masse dann auf einer großen flachen Schüssel ganz dünn aus einander, stellt sie zugedeckt an einen warmen Ort, und läßt sie so lange da stehen, bis sie zu einer ziemlichen Dicke eingetrocknet ist; hierbey muß man aber öfters umrühren. Alsdann machet man faustgroße Kugeln daraus, und läßt solche langsam abtrocknen. Will man nun geschwinde Weichselwein machen, so nimmt man eine solche Kugel, zerstückelt sie klein, thut sie in eine gläserne Flasche, gießt ein Maß guten Wein darauf, läßt es 24 Stunden stehen, während welchen man es öfters unter einander schüttelt, seihet den Wein hernach gut durch, welcher gewiß so gut ist, als wenn er von frischen Weichseln und Kirschen gemacht worden wäre. Man kann auch etwas Zucker zusetzen.

i) Kirschenweine zu machen.

Um sich jederzeit dergleichen Wein bereiten zu können, verfertiget man sich von den Kirschen auf folgende Weise einen Saft: man stoße die Kirschen nebst den Kernen in einem Mörser recht klein, nehme den Maisch heraus, thue ihn in ein gläsernes oder in ein porzellanenes Gefäß, und setze ihn eine Nacht in den Keller. Des andern Tages wird der Kirschensaft durch ein Tuch gerungen, und mit einem Glase abgemessen. Zu jedem Glase Saftes wird ein halbes Glas voll fein gestoßener Zucker genommen, und Saft und Zucker mit einander vermischt, so lange aus einem Gefäße in das andere gegossen, bis der Saft ganz klar ist, welcher alsdann auf Bouteillen gefüllt wird. Oben wird ein Beutel mit Nelken und Zimmet eingehängt, die Flüssigkeit an die Sonne gesetzt, etliche Tage da stehen gelassen, dann aber wohlverstopft in den Keller gelegt. Hieraus kann man nun jederzeit Kirschwein machen, wenn man davon so viel, als man will, zu gutem weißen Wein gießt.

k) Schlehenwein zu machen.

Man nimmt nach der Größe des Fasses 5 oder 6 Maß Schlehen, zerstößt sie im Mörser, und thut sie in das Fäßchen; alsdann füllet man die Flüssigkeit mit lauterem Weine an, und läßt sie ein wenig gähren. Man muß aber die Schlehen im Fasse öfters aufrühren, wornach sich der Wein schmackhaft und lichtroth zeigen wird.

l) Quittenwein zu machen.

Man nehme 24 Halbe guten Most in einen kupfernen verzinnten Kessel, und thue dazu 50 schöne auserlesene Quitten, welche man ihrer Kerne beraubt, und in Blättchen, wie man es mit den weißen Rüben zu thun pflegt, zerschnitten hat. Dieß läßt man nun bey gelindem Feuer etwas aufsieden, worauf man es vom Feuer nimmt, und erkalten läßt. Hernach zerstößt man die Quitten in einem Mörser mit einer hölzernen Keule, presset sie aus, gießt den herausgehenden Quittensaft unter den Most, und stellet ihn dann in einem verglasurten irdenen Geschirre hin, auf ein ganzes Jahr lang.

Wenn man nun Mangel an Wein leidet, und gerne einen machen wollte, so thut man in ein Faß vier Theile Wasser, zwey Theile Most, und ein Viertel von einem Theile des obgemeldeten Quittensaftes, und läßt es in einem verdeckten Fasse mit einander vergähren; wenn es endlich klar geworden, zapft man es an und gebraucht es.

m) Bereitung des Rosenweines.

Man nehme die Blätter von weißen wohlriechenden Rosen, dörre dieselben auf einem weißen Tuche in der freyen Luft, aber im Schatten, und hänge sie alsdann in einem leinenen Säckchen in der ebenmäßig freyen Luft auf. Man mag nun bey künftiger Weinlese ein großes oder kleines Faß mit weißem Moste füllen, läßt denselben etwas verarbeiten, und

hängt das Leinwandsäckchen mit den gedörrten Rosenblättern in dasselbe. Aus Vorsicht legt man in den Boden des Säckchens einen kleinen Stein, damit dieser das Säckchen abwärts ziehe, und solches frey im Weine hänge. Man verspünde dann das Fäßchen, damit keine Kraft heraus komme, und koste dann den Wein öfters, ob er schon genugsam Rosengeschmack hat, worauf man dann das Säckchen heraus nimmt. Will man hierbey einen rothen Wein noch röther machen, so nimmt man auf obige Art ganz rothe (Damascener) Rosenblätter und hängt selbe in den Wein. Er wird sehr wohlschmeckend werden.

n) Bereitung des Rosmarin-, Alant-, und Salbeyweines.

Nimmt man, wie bey der Bereitung des Rosenweines angegeben wurde, statt der Rosen Rosmarin, so erhält man Rosmarinwein.

Mit Alantwurzel erhält man Alantwein.

Mit Salbey — Salbeywein.

o) Bereitung des gemeinen Wermuthweines.

Man nehme zu einem Dreyeimer gemeinen Garten- und romanischen Wermuth, Cardobenedicten, Hirschzungen, Tausendguldenkraut, Waldmeister, Ehrenpreis, von jedem ein Loth (wenn sie gut getrocknet sind), Alantwurzel drey Theile, zwey Seidel weißes Senfmehl und ein Seidel schwarzes. Diese sämmtlichen Stücke kommen zerschnitten in ein Säckchen,

welches man auf den hintern Boden des Fasses annagelt, und dieses nun mit gutem Moste anfüllt. Das Fäßchen muß aber winddürre, und zuvor mit heißem Wasser ausgebrühet seyn, weil in einem weingrünen Fasse der Most bald sauer wird. Man läßt also den Wermuth ein wenig arbeiten, und kostet ihn alsdann; wenn er genug nach den Kräutern schmeckt, so zieht man diesen Wein in ein anderes Fäßchen, sonst würde er gar zu bitter werden. Das Fäßchen, worauf man den Wermuth abzieht, darf auch keinen Weinstein haben, wohl aber muß es weingrün seyn.

Vorschrift zu guten Wermuthkräutern.

Nimm gemeinen Wermuth 8 Loth, Cardobenedictenkraut, Tausendguldenkraut, Waldmeister, Lungenkraut, Hirschzungen, Ehrenpreis, Hollunderblüthe von jedem 3 Loth; Nelkenwurzel (Radix Gei urbani), Alant- und Steinwurzel von jeder 3 Loth; Veigelwurzel, Citronen-Schalen, Pomeranzenschalen von jedem 1 Loth und 6 Quentchen Koriander. Alle diese Sachen werden wohl zerschnitten vermengt; von diesem Gemenge nehme man 2 Loth auf einen Eimer Most.

Will man jedoch den Wermuth auch gewürzhaft haben, so nimmt man überdieß zu jedem Eimer ein Quentchen Galgantwurzel, ein halbes Quentchen Zimmet, kleine Kardamomen und Nelken, von jedem zehn Gran, ferner etwas Basilienkraut und vermischt dieses mit den obigen zwey Loth Kräutern.

Man macht nun den Wermuthwein bey uns auf sehr verschiedene Art:

a) Man nimmt von obigen Kräutern zwey Loth sammt Gewürzen, thut dieses in ein Säckchen, und hängt es so in den Most hinein. Man versucht dann den Most alle Tage, ob er genugsam mit dem Geschmacke der Kräuter geschwängert sey, worauf man das Säckchen heraus nimmt. Um diese Absicht geschwinder zu erreichen, drückt man beym ersten und zweyten Kosten das Säckchen etwas aus, und in den Most hinein. Diesen Wermuth trinkt man jung, so lange er, wie man sagt, eine Schneide hat, aber man kann ihn auch älter werden lassen.

b) Andere kochen den Most auf ein Drittel, auch wohl bis auf die Hälfte ein, und wenn er dann im Fasse abgekühlt ist, hängt man obige Kräuter so lange hinein, bis er genugsam Geschmack hat. Dieser Wermuth kann viele Jahre aufbewahrt werden; er gleicht schweren Weinen und ist vortrefflich.

c) Andere geben bloß auf einen Eimer Most obige Kräuter und ein Seidel Senfmehl, und lassen das Ganze etwas vergähren.

d) Andere kochen den Most auf ein Drittel ein, und lassen einige Hände voll gemeinen Wermuth mitkochen, und so ist der Wermuthwein fertig.

p) Bereitung des Rahzischen Wermuthweines.

Man nimmt ein reines Faß; sammelt dann gute, reife, süße, rothe oder weiße Trauben, so viel man

nöthig hat, und ebenfalls genugsamen gemeinen Wermuth. Man nimmt den einen Boden aus dem Fasse, und legt dann eine Lage Weintrauben, dann eine Lage reine Hobelspäne, dann etwas Wermuth, nun wieder eine Lage Trauben und so fort, bis das Faß voll ist. Das Zapfenloch verwahrt man so, daß man endlich den Hahn hinein bringen und gebrauchen kann. Nun wird der Boden eingemacht, das Faß gehörig verwahrt, und mit gutem zwey- oder dreyjährigen rothen Weine angefüllt. Man läßt es durch 14 Tage oder 3 Wochen stehen, steckt es dann an, und läßt es vom Zapfen laufen, bis drey Viertel Weins ungefähr heraus sind. Nun kann man das Faß von neuem mit Weine füllen, und dieses auch noch das dritte Mal wiederholen. Dieser Wein ist angenehm, süß, und hat außer dem Wermuth keinen Nebengeschmack.

q) Wachholderbeerenwein zu machen.

Man nehme 26 Halbe Wachholderbeeren, zerstoße und koche sie eine halbe Stunde in 30 Halben Wasser, seihe dann den Absud, und gebe es in ein Fäßchen, in welches noch ein Drittheil mehr hinein gehet, setze 5 Pfund vorher getrocknetes und gröblich zerriebenes Roggenbrot (Kornbrot) hinzu, nebst einem bis zwey Pfunden Zucker und etwas Gewürz. Nach ungefähr einem Monate ist die Flüssigkeit in Wein von lieblichem Geschmack verwandelt.

r) Schnelle Bereitung des Citronen- oder Pomeranzenweines.

Man nimmt in die rechte Hand eine Schale von einer frischen Citrone oder Pomeranze, in die linke Hand ein Glas mit Wein, halte dieses nahe an das Licht, und spritze mit der Schale, indem man dieselbe biegt und zusammendrückt, durch das Licht, so wird es kleine Flammen in den Wein werfen. Hiervon bekommt nun der Wein einen starken Citronen- oder Pomeranzengeruch.

Neuntes Hauptstück.

Ueber schädliche Weinmischungen oder Weinverfälschungen, und die Kunst, solche zu entdecken.

Dem Weine werden häufig fremde Substanzen verschiedener Art geflissentlich beygemischt, um theure Weine nachzukünsteln, saure und unangenehm schmeckende zu verbessern, oder solche, die leicht umschlagen, haltbarer zu machen.

Man hat mineralische und vegetabilische Verfälschungsmittel.

Zu den allerschädlichsten Verfälschungen gehört aber der Zusatz von Bleyglätte oder Bleyzucker, wodurch der saure und schlechte Wein milder und lieblicher gemacht wird, und eine schöne Farbe bekommt.

a) Verfälschung mit Bley.

Das Bley und seine verschiedenen Zubereitungen, z. B. Bley-, Gold- und Silberglätte, Mennig, Bleykalk, Bleyglas, Bleyweiß, Bleyzucker, Schieferweiß, Bleyessig ꝛc. wirken wie schleichende Gifte auf den menschlichen Körper, und die Folgen, welche der öftere Genuß eines, durch jene Zusätze vergifte-

ten Weines verursacht, sind Krämpfe und Verengerung der Gedärme, hartnäckige Verstopfung des Leibes, mit den heftigsten Schmerzen begleitet (die sogenannte Bleykolik), Gliederreißen, Lähmungen und langwierige Auszehrung. Die Alten scheinen nichts von dieser Verfälschung geahndet, noch weniger ihre traurigen Wirkungen erkannt zu haben. So sehr waren sie von dieser Vorstellung entfernt, daß Columella (de re rustic. C. 12. C. 19.) den Rath gibt, den Most in bleyernen Kesseln zu kochen. Lange scheint man diese schädlichen Künste insgeheim geübt zu haben, ohne daß Jemand, die Weinverfälscher vielleicht selbst ausgenommen, die dadurch veranlaßten Krankheiten ihrer wahren Ursache zuschrieb. Weber versichert, daß der erste Erfinder dieser und anderer Weinverfälschungen in Deutschland, ein gewisser Mönch vom Schwarzwalde, Namens Martinus Bavarus, gewesen sey. Gegen das Ende des siebzehnten Jahrhunderts kam man der Sache erst auf die Spur. Damals wurde im Würtembergischen und andern Gegenden, eine mit den obgedachten Zufällen begleitete Krankheit sehr gemein, welche der gemeine Mann, da man ihren Zusammenhang mit dem Weintrinken einzusehen anfing, die Weinkrankheit nannte. Bey näherer Untersuchung fand sichs, daß der Grund des Übels die Verfälschung der Weine mit Bleyglätte (Silberglätte) war, und nun erfolgte im Jahre 1697 die würtembergische Verordnung, in welcher dieser Frevel aufs strengste untersagt, und Mittel, eine solche Weinverfälschung zu entdecken, bekannt ge=

macht wurden. Ihr folgten bald und zu wiederholten Malen in und außer Deutschland, mehrere obrigkeitliche Verordnungen über eben diesen Gegenstand nach.

Die vorgedachte Verfälschung gehet mit süßen Weinen nicht wohl an, denn diese verderben sogleich davon. Übrigens löset man gemeiniglich die Silberglätte in Weinessig auf, und vermischt diese Auflösung mit dem Weine; oder man kocht sie in Weinessig, thut alten, kräftigen Wein hinzu, filtrirt die Flüssigkeit, und braucht sie dann zur Verfälschung, oder man schüttet die Silberglätte selbst gleich in die Weinfässer. Der berühmte Gaubins hat mit den also verfälschten Weinen die genauesten Untersuchungen vorgenommen. Man hat, so schreibt er, die Rhein- und Moselweine alsdann billig im Verdachte, daß sie mit Bley vermischt sind, wenn sie für ihre Schwere und Alter allzuhoch an Farbe sind, weil die Bleystoffe die Farbe in Etwas erhöhen. Auch ihre allzu große Süßigkeit erregt Verdacht. Wer den Bleyzucker ein Mal mit Aufmerksamkeit gekostet hat, kann einen damit angemachten Wein auch leicht durch Geschmack erkennen. Man darf auch magern und dünnen Weinen nicht trauen, die angenehm süß sind und vollkommen reif geworden zu seyn scheinen. Zuweilen kann der Wein auch dadurch verdächtig scheinen, wenn er um ein Geringes ausgeboten wird. Endlich vergewissern die Vermuthung der Verfälschung der Weine mit Bley, Üblichkeiten im Magen und Grimmen in den Gedärmen. Man hat jedoch eine untrügliche Probe, diese

Verfälschung zu entdecken, von der wir gleich unten reden werden.

b) Verfälschung mit ätzendem Quecksilber-Sublimat.

Auch mit dem ätzenden Quecksilber-Sublimat haben die Holländer einst verschiedene, besonders französische Weine verfälscht, um sie zum Versenden nach entfernten Gegenden heißer Himmelsstriche geschickter zu machen. Wir haben uns vor dieser Verfälschung wenig zu fürchten.

c) Verfälschung mit Arsenik.

Auch die Spanier sollen einst ihre Weine und Secte mit Arsenik verfälscht haben. Eine Verfälschung, welche der vorigen ähnlich ist.

d) Verfälschung mit Kalk.

Der Kalk kann zwar einen Wein, dessen geistige Theile bereits ziemlich zerstöret sind, nicht völlig wieder herstellen; denn wie sollte er Theile, die verloren gegangen sind, wieder zurück bringen? so wie er selbst auch die entwickelte Säure nicht wegschaffen kann; indessen kann er doch die Säure, indem er sich mit ihr zu einem erdigen Salze verbindet, für die Zunge unmerklich machen, so wie er dann auch wohl zur Verwahrung der Stärke und Dauer des Weines beytragen dürfte. Man streitet hierüber, ob mit Kalk vermischte Weine der Gesundheit nachtheilig seyen?

Man hat für und dawider Gründe, und im Allgemeinen dürfte bey so einem Weine nur die Menge des Kalkes schaden.

e) Verfälschung mit Gyps.

Gyps ist nichts anders, als schwefelsaurer Kalk, und die Verfälschung des Weines damit wirkt sowohl durch den Kalk als durch die Schwefelsäure, oder vielmehr durch seine eigenthümliche Mischung. Diese Verfälschung gehört selten unter die schädlichen; denn sehr selten verursacht sie Verstopfung des Stuhlganges oder Verhalten des Urins, wenn wenig Gyps im Weine aufgelöst ist; in größerer Menge bringt Gyps Verstopfung fast aller Theile des Unterleibes hervor.

f) Verfälschung mit Alaun.

Des Alauns bedienen sich einige zum Schönen oder zum Abklären des Weines; ob sie hierdurch aber wirklich etwas Gutes und für die Gesundheit der Menschen etwas Ersprießliches bewirken, möchte wohl sehr zu bezweifeln seyn, denn der Alaun gehört zu den herben, stark zusammenziehenden Salzen, und kann innerlich gebraucht, durch die starke Zusammenziehung der Fiebern, mannigfaltigen Nachtheil hervor bringen, daher dann auch die Ärzte selbst den innerlichen Gebrauch desselben entweder gänzlich vermeiden, oder sich desselben nur in gewissen Krankheiten, welche stark zusammenziehende Mittel erfordern, vorsichtig und behuthsam bedienen. Vorzüglich scheint der Alaun oft zur Verfälschung der rothen Weine nöthig zu seyn.

g) Verfälschung mit Schwefel.

Der Schwefel, theils in leeren, theils in angefüllten Fässern angezündet und verbrannt, wirkt zwar sehr wohlthätig auf die Erhaltung der Weine, wie wir dieß oben genugsam gezeigt haben; allein in zu großer Menge angewendet, möchte er dann doch wohl der Gesundheit nachtheilig seyn; denn zu stark geschwefelte (überschwefelte) Weine nehmen, wie die Erfahrung lehrt, den Kopf ein, erregen Trunkenheit, Kopfweh und greifen die Nerven an. Dieses scheinen auch unsere Alten geahndet zu haben, und haben daher selbst in Reichsabschieden die Menge des zum Aufbrennen nöthigen Schwefels gesetzmäßig bestimmt. Man könnte sich überhaupt aber auch statt des angezündeten mineralischen Schwefels lieber der concentrirten Schwefelsäure (Vitriolöhl) in geringer und der Masse des Weins angemessener Menge bedienen. Schon ein alter Arzt (Hummer de arthritide tartarea et scorbutica p. 42.) sagt: es ist eine allbekannte Sache, daß man sich schon seit mehreren Jahrhunderten der Säure des angezündeten Schwefels bedient hat, um die Weine gegen die fernere Gährung und gegen das Abstehen zu schützen; ich glaube aber, man würde den Zweck eben so gut und wohl noch besser erreichen, wenn man sich statt des mineralischen Schwefels der concentrirten Schwefelsäure bediente; denn hierdurch begegnet man nicht nur den nämlichen Zufällen und Krankheiten der Weine, wie durch das gewöhnliche Schwefeln, sondern man hält

auch die Weine von dem unangenehmen Geruche und dem kopfeinnehmenden Dunste, welchen der angezündete Schwefel der Flüssigkeit mittheilt, befreyet. Eben so werden abstehende Weine durch Zumischen von concentrirter Schwefelsäure sogleich wieder hergestellt; ja selbst der Essig wird dadurch gegen das Kahmansetzen geschützt, und die süßen Weine, die man in Holland vor der Gährung zu sichern und zu trinken pflegt, werden durch keine andere Operation besser in dem verlangten Zustande erhalten, als wenn man ihnen Schwefelsäure beymischt; denn diese erhält und vermehrt nicht nur die Süßigkeit, sondern veredelt auch noch die Weine. (Zusatz des Herausgebers der zweyten Auflage: Das Schwefeln der Weine und das Vermischen derselben mit Schwefelsäure ist weder eines, noch wirkt es auf gleiche Weise. Schwefel geht beym Verbrennen in schwefelige Säure über, welche aus Mangel an Sauerstoff diesen beständig im Weine an sich zieht, und so die Gährung mehr oder weniger hindert. Schwefelsäure ist gänzlich mit Sauerstoff gesättigter Schwefel; sie vermag die Gährung nicht mehr zu hindern. Schwefelige Säure wirkt beym Trinken geschwefelter Weine vorzüglich auf das Nervensystem durch Betäubung und Schmerzen; die Schwefelsäure mindert im Gegentheile die Reitzbarkeit, und bewirkt ferner Zusammenziehung.)

Unter den vegetabilischen Mitteln, die man zur Verfälschung der Weine gebraucht, ist freylich keines so schädlich, als die mineralischen: einige sind sogar ganz unschuldige Mittel. Die vorzüglichsten sind folgende:

a) Der Scharley.

Diese Pflanze, welche man auch das Scharlachkraut, Muscatellerkraut (Salvia sclarea, Linnaei), nach Bauhin aber Horminium sclarea nennt, stammt aus Syrien und Italien, und wird bey uns bloß in Gärten gezogen. Sie ist sehr stark, mit geistigen, öhligen und kampferartigen Bestandtheilen angefüllt, gibt einen ungemein starken, den Kopf einnehmenden Geruch von sich, und übertrifft alle andere Gattungen der Salbey an Stärke. Wegen ihrer gewaltsamen Wirkung in dem menschlichen Körper bedient man sich ihrer auch äußerlich zu Fußbädern. Dessen ungeachtet soll es Weinhändler geben und gegeben haben, welche durch die Scharley die Weine verfälschen. Sie thun nämlich Kraut und Blumen dieser Pflanze in den Wein, um ihm einen muscatelleräḧnlichen Geschmack mitzutheilen; allein die auf diese Art gleichsam gewürzten Weine werden der Gesundheit nachtheilig, denn sie berauschen nicht nur sehr stark, sondern verursachen auch zugleich starke Kopfschmerzen, Schwindel, greifen die Nerven an, verursachen starke Wallungen im Blute, und sind daher sowohl vollblütigen, als nervenschwachen Personen sehr nachtheilig.

b) Der wilde Salbey.

Dieser wilde Salbey, (Salvia pratensis), nach Bauhin Horminium pratense, ist in Deutschland einheimisch, wird auf Wiesen und ungebauten Orten angetroffen; besitzt einen dem erwähnten Scharley

ähnlichen jedoch etwas schwächeren Geruch, ist aber, wenn er dem Weine zugesetzt wird, ebenfalls der Gesundheit nachtheilig.

c) Hollunderblüthen.

Die Blüthen des gemeinen schwarzen Hollunders oder Flieders (Sambucus nigra) setzen einige dem Weine zu, damit er wie Moselwein schmecke. Nach andern theilen die Hollunderblüthen, mit jungem, reifem Weine digerirt, der Flüssigkeit den Geschmack, Farbe und Geruch des Muscatellerweines mit. Diese Art Künsteley kann nicht schädlich seyn.

d) Weinblüthen.

Man sammelt die Weinblüthen (Vitis vinifera) vom Stocke, sobald sie aufgeblühet sind, trocknet sie im Schatten, macht sie zu Pulver, und hebt sie zum Gebrauche auf. Von diesem Pulver bindet man eine beliebige Menge in Bündelchen und hängt es in das Faß, wenn der Wein gährt. Es werden sich freylich wenig Weinbauern finden, die die Blüthen in ihrem Weinberge sammeln lassen werden; aber nichts ist natürlicher und geschickter, dem Weine einen angenehmen und lieblichen Geruch zu geben, als das Weinblüthenpulver, zumal, wenn man die ersten Tage der unruhigen Gährung hat vorbey gehen lassen, ehe man das Pulver hinein thut, damit der flüchtigste und am meisten reitzende Theil dieser Blumen desto weniger verfliegen möge.

e) Der Weingeist.

Diesen wenden einige in der Absicht an, geringen und schwachen Weinen mehr Feuer mitzutheilen und sie dadurch zu veredeln; und mehrere glauben sogar, die rothen Weine könnten ohne diese Beymischung eben so wenig bestehen, als die weißen ohne Einbrennen mit Schwefel.

Die Beymischungsart selbst ist verschieden. Diejenigen, welche noch am ehrlichsten zu Werke gehen, begnügen sich damit, die Fässer vorher bloß mit Weingeiste auszuspülen, ehe sie den Wein darauf füllen; andere hingegen sind mit dem Weingeiste viel freygebiger. Sie weichen nämlich ungefähr 8 Tage lang Galgant, Nelken, Ingwer, Zimmet und Kirschenkerne in Korn- oder guten Lagerbranntwein, und gießen davon, nachdem sie den Wein abgeläutert haben, in jedes Faß so viel, als ihnen gefällig, je nachdem der Wein stärker oder schwächer seyn soll: noch andere nehmen frischen Most, so wie er von der Presse kommt, gießen ihn in die Fässer, worin er gähren soll, und zwar so, daß oben eine Spanne hoher leerer Raum übrig bleibt, und hängen sodann oben ins Spundloch ein Bretchen hinein, welches den Wein nur eben berührt. Alsdann nehmen sie guten Weingeist, und gießen davon in jedes Faß zwey oder drey Maß, lassen ihn aber ganz gemach zum Spundloche hinein auf das Bretchen fließen, damit er nicht auf einmal hinein stürze, sondern nur oben schwimme, und sich nicht mit dem Moste vermische. Auf diese Art

gährt der Wein unter sich, und nimmt von dem Moste die Süßigkeit, vom Weingeiste aber die Stärke in sich, welche er sonst natürlicher Weise nicht haben würde. Endlich gibt es noch andere, welche folgendes Verfahren beobachten: sie nehmen nämlich große, auserlesene spanische Zibeben, entstielen und schneiden sie auf, nehmen ihnen die Kerne, bringen sie sodann in ein irdenes Gefäß, gießen Wasser darauf, setzen sie zum Feuer, und lassen durchs Kochen die Süßigkeit herausziehen. So viele Pfund Zibeben nun gewesen, so viele Maß Weingeist gießen sie auf den durch ein Tuch gedrückten Saft, und lassen dann das Gemisch in einem Gefäße bis in den Herbst an einem warmen Orte stehen. Ist nun dieser mit seiner Traubenreife eingetreten, so nehmen sie auf jedes Maß des gebrausten Weingeistes drey, vier bis fünf Maß des süßesten Mostes; sie thun nämlich den Most in ein sauberes Fäßchen und gießen die süße, geistige Flüssigkeit dazu, doch so, daß das Fäßchen nicht ganz voll wird, sodann legen sie den Spund darauf, und lassen die Masse einige Wochen von sich selbst unter sich gähren; nach Verlauf dieser Zeit gießen sie den süßen Wein von seiner Hefe, welcher den vortrefflichsten Branntwein gibt, ab. Das andere aber, welches abgezogen und in große Bouteillen, oder auch in ein kleines, weingrünes Fäßchen, das keinen Schwefel hat, gethan worden, heben sie als eine kostbare Weinessenz auf, um in der Folge schwache Weine damit zu stärken. Um nun dieses aber zu realisiren, so nehmen sie entweder gleich im Herbste auf jeden Eimer

Most ein Maß von jener Essenz, und lassen es zusammen gähren, oder ziehen den Wein, wenn er älter, z. B. ein Jahr alt ist, ab, gießen die Essenz zuerst in das Faß, den Wein sodann darauf, und lassen das ganze Gemisch vier Wochen ruhen. Älterer Wein läßt sich, so sagt man, nicht gern mit dieser Essenz verbessern. Bey dem rothen Wein aber soll diese Essenz bewunderungswürdige Dienste thun.

So unschädlich nun, im Ganzen genommen, diese zwey letzten Mischungsarten auch seyn mögen, so gehören sie doch zu den betrügerischen Künsteleyen. Es ist übrigens leicht, diese Art von Vermischung und Verfälschung zu erkennen; denn wenn man solchen Wein bey dem Kosten eine Zeit lang auf der Zunge herum wirft, so fühlt man das Brennen desselben auf der Spitze der Zunge; so wie sich dann auch, wenn man nur ein wenig von dergleichen Wein zwischen den Händen reibt und hinein riecht, der Branntweingeruch recht deutlich offenbart. Das sicherste Mittel den dem vergohrnen Weine selbst beygemischten Weingeist zn entdecken, und sogar darzustellen ist, Destillation des Weines aus einer gläsernen Retorte, bey einer Wärme, welche den Wein nicht bis zum Sieden bringt. Hierbey geht der beygemischte Weingeist in das vorgelegte Gefäß über; der dem Weine eigenthümliche Weingeist ist so sehr an den Wein gebunden, daß er erst in der Siedhitze davon getrennt wird, und übergeht.

f) Äpfelwein.

Diesen pflegen einige unter den Wein zu mischen, um nicht sowohl auf die Erhöhung seines Geruchs, Geschmacks, seiner Farbe und Stärke, als vielmehr auf Vergrößerung seiner Masse oder Erweiterung seines Volums hinzuwirken. Bey uns und in Österreich fällt diese Verfälschung selten vor, weil bey uns der Äpfelwein eine Seltenheit ist. Um nun die vorgegangene Mischung zu entdecken, kann man auf dreyerley Art zu Werke gehen: als 1. man nehme eine schöne rothe Korallenzinke, lege sie eine Nacht hindurch in ein Glas Wein, den man versuchen will. Bleibt die Korallenzinke roth, so ist der Wein vom Äpfelmoste frey; zeigt sie sich aber schwärzlich, so ist er mit Obstmost vermischt. 2) Man gieße etwas von dem Weine, welchen man der Untersuchung unterwerfen will, in eine Schale heißen Thees. Ist nun der Wein vom Äpfelmoste frey, so wird man nichts, als das reine Thee- und Weingemische, sowohl mittelst der Zunge, als des Geruchs finden; enthält er aber in seiner Mischung Obstmost, so wird sich den Augenblick der sonst so angenehme Geruch der Äpfelsäure zeigen. 3) Man feuchte ein leinenes Tuch, z. B. eine Serviette, mit etwas von dem zu versuchenden Weine an, schlage es wiederholt tüchtig gegen einander, und der Geruch der Äpfelsäure wird sich, wenn Äpfelmost unter dem Weine war, bemerkbar machen.

I.

Mittel, die mineralischen Weinverfälschungen zu erkennen.

Um zu entdecken, ob? und mit welchen Stoffen? ein Wein vermischt oder verfälscht sey, kann man sich der chemischen Untersuchung entweder mittelst Anwendung des Feuers, oder durch die sogenannten Scheidungsmittel (Reagentia) bedienen. Erstere Untersuchungsart gibt zwar in Ansehung des Gehaltes an Bley, Eisen, Kupfer u. s. w. sichere Resultate, aber sie ist nicht überall anwendbar und auch beschwerlich, weil man, da des schädlichen Metalls ungemein wenig ist, sehr beträchtliche Quantitäten Wein dazu nehmen muß und die Arbeit langsam von Statten gehet. Auch gehört zu so einer Untersuchung keine oberflächliche Kenntniß in der Chemie und Gewandtheit in chemischen Arbeiten.

Leichter, kürzer und bey gehörigem Verfahren nicht weniger zuverlässig ist die Prüfung der verdächtigen Weine durch Scheidungsmittel. Mit diesem Namen bezeichnet man überhaupt solche Substanzen, welche die Fähigkeit besitzen, die Bestandtheile gewisser Mischungen, zu welchen sie gesetzt werden, von einander zu trennen, und in kenntlicher Gestalt darzustellen: vornehmlich aber solche Substanzen, welche diese Wirkung bey flüssigen Mischungen äußern. Diejenigen, deren man sich zur Untersuchung des Weines bedienen kann, sind vornehmlich folgende:

a) Das zerstoßene Weinsteinsalz.

Oleum Tartari per deliquium, oder kohlensaures Kali. Wenn man zu einem rothen Weine, welcher Alaun enthält, nachdem derselbe, um die nöthige Durchsichtigkeit zu erhalten, mit etwas Wasser verdünnt ist, dergleichen Salz tröpfelt, so wird der vorhin klare Wein trübe und graublau, und macht, wenn man ihn stehen läßt, einen weißgrauen Bodensatz, welcher die aus dem zerlegten Alaune niedergeschlagene Alaunerde ist.

b) Die Auflösung der Schwererde in Essig.

Terra ponderosa acetata, Acetas Barytae, essigsaures Baryt. Sie wird so bereitet: man läßt fein gepulverten Schwerspath mit doppelt so viel Kohlenstaub in einem gutvermachten Schmelztiegel eine Stunde lang im starken Feuer glühen, dann wird das Pulver aus dem Schmelztiegel genommen und so lange mit vielem Wasser geschlämmt und abgewaschen, bis dieses weiter keinen Geschmack davon annimmt; so bekommt man geschwefelte Schwererde. Wenn diese in gutem destillirten Essig aufgelöset und nach einmaligem Aufsieden durchgeseihet wird, so ist die Flüssigkeit, von der hier die Rede ist, fertig. Sie ist ganz wasserhell: schüttet man aber einige Tropfen davon in stark geschwefelten Wein, so wird derselbe alsobald trübe, und macht einen schweren, weißen Bodensatz, in welchem die Schwererde mit der Schwefelsäure oder schweflichten Säure des Weines verbunden ist.

c) Der Phosphor.

Legt man ein Stückchen von diesem in kupferhaltigen Wein, so überzieht er sich in kurzer Zeit mit einer braunrothen Rinde, welche wie Kupfer glänzt.

d) Die Zuckersäure.

Thut man von dieser nur ein kleines Stückchen zu Champagner oder anderem Weine, welcher Kalk enthält, so wird derselbe sogleich weißliche Streifen oder Wolken zeigen, und einen dünnen Bodensatz von ähnlicher Farbe machen, welcher Zuckersäure mit dem Kalke verbunden (oder kleesaurer Kalk) ist.

e) Der ätzende Salmiakgeist.

Spiritus salis ammoniaci cum calce viva paratus. Gießt man einige Tropfen von diesem zu einem Weine, welcher ätzenden Sublimat enthält, so schlägt sich ein weißer Bodensatz nieder.

f) Die Auflösung des Kupfers in ätzendem Salmiakgeist.

Das Kupfer wird in ätzendem oder kaustischem Salmiakgeiste zu einer schönen, hochblauen Flüssigkeit aufgelöst. Diese Flüssigkeit wird, wenn man von einem mit Arsenik vermischten Weine dazu gießt, grünlich, und macht einen schmutzig gelbgrünen Bodensatz, an Farbe ganz ähnlich den unreifen Äpfeln, und den Flügeln des Zeisiges, welcher getrocknet und auf glühende Kohlen gestreuet, einen nach Knoblauch stinkenden Dampf gibt.

g) Das Kalkwasser.

Gießt man von diesem etwas zu einem Weine, welcher ätzenden Sublimat enthält, so entsteht ein pomeranzenfarbiger Niederschlag.

h) Der Stahl.

Wird ein polirtes Stahlblech in dem Weine, worein man es gelegt hat, kupferroth, so enthält der Wein Kupfer.

i) Galläpfeltinctur.

Sie wird bereitet, indem man einen Theil Galläpfelpulver mit vier Theilen Weingeist eine Zeit lang in der Wärme wohl verdeckt stehen läßt, bis die Flüssigkeit eine dunkelrothe oder rothbraune Farbe angenommen hat. Gießt man einige Tropfen dieser Tinctur zum Weine und derselbe wird schwarz davon, so ist dieses ein Beweis, daß er Eisen enthält.

k) Die gemeine oder würtembergische Weinprobe.

Liquor probatorius Officinarum oder L. prob. Würtembergicus. Sie heißt deswegen die würtembergische, weil sie in diesem Lande zuerst, wo nicht erfunden, doch zur Prüfung des Weines angewendet und durch landesherrliche Verordnung vorgeschrieben worden ist. Man bereitet sie folgender Gestalt: ein Theil Auripigment und zwey Theile ungelöschten Kalkes werden, beyde wohl gepulvert und gemischt, mit zwölf Theilen destillirten Wassers in der

Wärme digerirt und die Flüssigkeit sodann durch Löschpapier geseihet. Diese Flüssigkeit hat man lange Zeit als das zuverlässigste Mittel, die Verfälschung des Weines mit Bleyglätte zu entdecken, angesehen und daher auch überall zur Prüfung verdächtiger Weine, von Obrigkeits wegen, vorgeschrieben. Wenn man nämlich etwa 30 Tropfen dieser Flüssigkeit zu einem Spitzglase Wein thut, so entsteht oft, wenn dieser rein und unverfälscht ist, bloß ein leichter, gelber Niederschlag; enthält aber der Wein Bley, so wird er von dieser Weinprobe braun oder schwarz und macht einen eben so gefärbten Niederschlag. Allein man hat gefunden, daß eben diese Erscheinung sich auch zeigt, wenn der Wein zufälliger Weise Eisen oder Kupfer enthält und es ist daher das Schwarzwerden des Weines von der würtembergischen Weinprobe kein Kennzeichen der Verfälschung durch Bley allein, sondern bloß ein Beweis der Gegenwart metallischer Theile überhaupt, deren Natur unbestimmt bleibt, wenn man es bloß bey diesem Versuche bewenden läßt.

l) Die Blutlauge oder Berlinerblaulauge, oder phlogistisirtes Alkali. (Lixivum sanguinis.)

Die beste Bereitungsart derselben ist folgende: man läßt ein Loth reines Berlinerblau, zwey Loth gereinigte Pottasche und zwölf Loth Wassers zusammen bey mäßigem Feuer bis auf die Hälfte einkochen, gießt es sodann durch Löschpapier und schüttet nach und nach so lange guten destillirten Weinessig dazu,

bis nichts Blaues mehr niederfällt. Die klare Feuchtigkeit wird nochmals durch Löschpapier geseihet, bey gelindem Feuer langsam abgeraucht und alsdann in der Kälte krystallisirt. Die erhaltenen gelben Krystalle löst man in drey Mal so vielem Wasser, als sie wiegen, auf, und so ist die befragte Flüssigkeit fertig. Bequemer und fast eben so rein kann man sie erhalten, wenn man Berlinerblau mit vier Mal so viel frischem Kalkwasser eine halbe Stunde lang kocht, und die Flüssigkeit dann durchseihet. Die Blutlauge hat die Eigenschaft, fast alle Metalle aus den Flüssigkeiten, worin sie aufgelöst sind, in Gestalt verschiedentlich gefärbter Bodensätze niederzuschlagen; nämlich das Eisen blau, das Kupfer braunroth, das Bley (je nachdem es weniger oder mehr rein ist) grünlich, röthlich oder hellweiß, das Arsenik und das Quecksilber aber weiß. Sie ist also ein bequemes Mittel, um bey einem Weine, welchen die gemeine Weinprobe schwarz gefärbt hat, zu entdecken, ob dieser Niederschlag Eisen, Kupfer oder ein anderes Metall sey. Nur ist es noch keinem Chemisten gelungen, die Blutlauge völlig rein, von allem Eisengehalte frey zu bereiten; und daher kann sie ihres Eisengehaltes wegen einen Niederschlag mit einem Weine machen, der doch selbst von allem Metallgehalte frey ist. Auch bleibt es, wenn sie weiße Niederschläge macht, unentschieden, ob der Wein Bley oder Arsenik oder ätzenden Sublimat enthalte? welches dann noch durch andere Versuche ausgemittelt werden muß.

m) Die Hahnemann'sche Weinprobe.

Aqua hepatica acidulata. Die Bereitung derselben ist folgende: man läßt zuerst gleiche Theile gebrannter Austerschalen und reinen Schwefels, beyde zusammen gepulvert, in einem gut verkitteten Tiegel weiß glühen; sodann schüttet man 2 Quentchen der so erhaltenen Kalkschwefelleber und 7 Quentchen Weinsteinrahm in eine Flasche, welche etwas über ein Pfund Wasser hält, füllt dieselbe bis an den Hals mit Wasser, verstopft sie mit einem Finger und schüttelt die Mischung etwa zehn Minuten lang herum, wobey man den Finger manches Mal lüftet; sonst könnte die sich entwickelnde Luft das Gefäß leicht zersprengen. Die abgeklärte Flüssigkeit ist die Hahnemann'sche Weinprobe; sie ist eine Auflösung des geschwefelten Wasserstoffes, oder der Hydrothion-Säure im Wasser, und muß in wohlverstopften kleinen Gläsern aufbewahrt werden.

Diese Flüssigkeit verändert den Wein, wozu man sie tröpfelt, gar nicht, wenn derselbe entweder ganz rein ist, oder nur einen unschädlichen Eisengehalt hat. Hingegen färbt sie ihn, wenn er ein schädliches Metall, besonders Bley oder Kupfer enthält, augenblicklich schwarz oder braun und schlägt einen eben so gefärbten Bodensatz nieder. Durch Stehen wird diese Weinprobe, selbst in verschlossenen Gefäßen, in wenigen Wochen zerlegt und unwirksam; sie muß daher öfters zu Versuchen erneuert werden.

n) Die Vitriol- oder Schwefelsäure.

Wenn aus einem Weine, zu welchem man etwas von dieser Säure gießt, plötzlich ein weißer, schwerer Niederschlag zu Boden fällt, welcher auf glühende Kohlen geworfen, nicht verflieht, so ist das ein Beweis, daß der Wein Bley enthalte.

II.

Prüfung des Weines auf bestimmte Beymischungen.

1. Auf Alaun. Um rothe Weine auf Alaun zu prüfen, bediene man sich des zerstoßenen Weinsteinsalzes: siehe oben (I. a.) den Gebrauch davon.

Die rothen Weine werden, doch ohne Nachtheil für die Gesundheit, mit dem Safte rother oder schwarzer, herber Beeren, besonders der Preisel- und Heidelbeeren verfälscht, oder auch durch Vermischung solcher Säfte, nebst einem Farbenextract aus Blauholz, mit schlechten, weißen Weinen, nachgemacht. Hingegen ist es für die Gesundheit nicht gleichgültig, wenn rothe Weine, um den zusammenziehenden Geschmack des Pontacs zu bekommen, mit Alaun verfälscht werden.

2. Auf Kalk. Die Champagnerweine werden nicht selten nachgemacht, daß man schlechte säuerliche Weine mit einer gewissen Menge Kalk- oder Pottasche anmacht, auch wohl Taubenkoth zusetzt, und, indem die Mischung noch braust, sie auf Flaschen zieht und diese fest verstopft; da sodann dieses Gemische,

wenn man es in Gläser gießt, wie wahrer Champagner, auch wohl noch stärker schäumet. Zu diesem Weine thut man (nach I. d.) nur ein kleines Stückchen Zuckersäure, so wird derselbe, wenn er Kalk enthält, sogleich weißliche Streifen oder Wolken zeigen, und einen dünnen Bodensatz von ähnlicher Farbe machen.

3. Auf Überschwefelung. Den meisten und schädlichsten Verfälschungen sind die weißen Rhein- und Franzweine unterworfen; dahin gehört das Schwefeln, indem die Weinfässer vor dem Füllen derselben mit dem Dampfe von hinein gegebenem brennenden Schwefel ausgeräuchert werden. Dieses geschieht, um den Wein haltbarer zu machen, und ihm eine höhere Farbe zu geben. Mäßiges Schwefeln ist unschädlich und bey einigen Weinen fast nothwendig. Nur das Übermaß ist der Gesundheit nachtheilig. Übrigens ist diese Art, den Wein durch Kunst zu ändern (wenn man es auch nicht verfälscht nennen will), diejenige, welche wenigstens in Deutschland die Aufmerksamkeit der Obrigkeiten und Gesetzgeber zuerst auf sich gezogen hat; denn man hat hierüber Gesetze vom Jahre 1487, und in Holland schon vom Jahre 1327. Die Prüfung geschieht (nach I. b.) indem man essigsaure Schwefelerde langsam und in kleinen Mengen wiederholt zusetzt; die bald erfolgende milchichte Trübung, und der spätere Bodensatz zeigen auf die Menge der Schwefelung, nach Verhältniß des entstandenen Satzes.

4. Auf Metalle. Um sich zu überzeugen, ob in einem Weine ein schädliches Metall, und welches

enthalten sey? so fülle man davon sechs Gläser und bezeichne sie mit Nummer 1, 2, 3, 4, 5, 6.

In das Glas Nro. 1 tröpfle man etwas von der Hahnemann'schen Weinprobe (I. m.); bleibt der Wein hell und unverändert, so ist er entweder ohne allen Metall-Gehalt, oder er enthält bloß Eisen, und ist mithin unschädlich.

Um zu erfahren (wenn etwas daran gelegen seyn sollte), ob er nur Eisen, oder gar kein Metall enthalte, so gieße man:

in Nro. 2 etwas Galläpfeltinctur (I. i.), oder Blutlauge (I. l.); wird von jener der Wein schwarz oder purpurfarbig und von dieser blau, so ist er eisenhaltig; bleibt er aber hell, wie vorher, so ist er ohne allen Metall-Gehalt.

Ist der Wein in Nro. 1 schwarz oder dunkelblau geworden, so enthält er schädliche metallische Theile, entweder Bley oder Kupfer. Um zu erfahren, welches von beyden, so gieße man

in Nro. 3 einige Tropfen Vitriolöhl. Trübt sich der Wein und macht einen weißen Niederschlag, welcher auf Kohlen nicht verfliehet, so enthält er Bley; (man s. I. n.) geschieht dieses nicht, so legt man

in Nro. 4 ein polirtes Stahlblech (I. h.), oder ein Stückchen Phosphor (I. c.); bekommt der Stahl oder Phosphor darin nach einiger Zeit eine kupferfarbige Rinde, oder macht die Blutlauge, welche man auch zu dieser Probe anwenden kann, einen braunrothen Niederschlag, so ist Kupfer in dem Weine enthalten.

Ist der Wein im Versuche Nro. 1 zwar nicht dunkel geworden, hat sich aber doch trübe und einen weißlichgelben oder graulichgelben Niederschlag gezeigt, so kann er ätzenden Sublimat oder Arsenik enthalten. Man gieße daher in

Nro. 5 Kalkwasser; macht dasselbe einen pomeranzenfarbigen Niederschlag, so ist der Wein mit Sublimat versetzt. Geschieht dieß nicht, so gießt man

in Nro. 6 etwas von der Auflösung des Kupfers in ätzenden Salmiakgeist (I. f.); fällt davon nach einiger Zeit ein schmutziggrüner Niederschlag zu Boden, welcher auf glühende Kohlen geworfen, mit weißem Rauche und Knoblauchgestanke verfliegt, so ist der Wein mit Arsenik vergiftet.

Die gemeine Weinprobe (I. k.) haben wir deßwegen nicht zur Untersuchung gezogen, weil sie selbst ein Gift, und schon deßwegen, von Unachtsamen und im Beyseyn solcher Personen, gefährlich zu gebrauchen ist, und weil sie ungewisse Resultate gibt. Will oder muß man sie aber anwenden und sie färbt den Wein dunkel, so ist es doch nothwendig, daß man hinterher noch alle von Nro. 1 bis 6 angezeigten Versuche, oder doch einige derselben mache, um zu erfahren, welches Metall der Wein eigentlich enthält.

---

*

Zehntes Hauptstück.

Verschiedene der Gesundheit unschädliche Weinkünste.

Die hier angegebenen Weinkünste sind bloß einige Mittel und Handgriffe, um Wein, der abstehen will, einige Zeit haltbarer zu machen, und um den Gaumen und dem Auge auf eine unschuldige Art zu schmeicheln. Immer sind sie jedoch Betrug; doch unschädlicher Betrug und Künste müssen dem Schwachen nachhelfen.

So ist das künstliche Färben der Weine, wenn es mit gehöriger Auswahl des Färbe-Materials geschieht, der Gesundheit eben nicht nachtheilig; aber man macht hierdurch doch aus einem vielleicht schlechten Weine einen, der Farbe und oft des Geschmacks nach, ganz andern. Wir wollen daher auch hier nur weniges anführen.

1. Weine roth zu färben.

Hat man einen Wein, der keine wahre Farbe, z. B. nach seinem Geburtsorte hat: oder ist im Gähren und Warten ein Versehen geschehen, oder will er umschlagen, und nähert er sich seinem Verderben, so kann man ihn mit färbenden Mitteln verändern, und

dann als Pontak, als Ofner, Erlauer, Neustädtler, Méneſcher ꝛc. verkaufen; nur muß man so einen gerichteten Wein bald zu verbrauchen trachten. Zum Färben nimmt man Rheinweidenbeeren (Ligustrum vulgare), die Beeren der zehnfädigen Phytolakke, oder des Alkermes (Phytolacca decandra), rothes Sandelholz (Caesalpina Sapan), Drachenblut (Sanguis Draconis, ein trockenes, dunkelrothes, zerreibliches Harz, welches man von dem Drachenbaume Dracaena Draco erhält), Färberröthe (Rubia tinctorum), rothe Ochsenzungenwurzel (Anchusa tinctoria), rothen Behen (Cucubalus Behen), Damascenerrosen (Rosa Damascena), dunkelrothe Pappelrosen (Alcea rosea, flore nigro); auch macht man den Wein mit diesen, oder auch mit Hohlunderbeeren (Sambucus nigra) und mit Heidelbeeren (Vaccinium Myrtillus) herbe und zusammenziehend.

So ein Wein hat gemeiniglich einen dicken Bodensatz, und nicht selten einen holzigen Geschmack; und hat er etwas gestanden, so entdeckt man auch seine Verfälschung an der matten Farbe und an dem herbsauren Geschmack, welches daher entsteht, daß sich die durch Kunst beygemischten Farbentheile allmälig absetzen. Gemeiniglich werden obige Sachen, in so fern sie trocken sind, zu Pulver gestossen, in das Faß gethan, und darin vom Weine ausgezogen. Allein jene, welche die Färbung noch feiner und künstlicher machen wollen, vermischen einige von obigen Färbemitteln in gewissen Verhältnissen, reiben oder stossen das Gemengsel zu Pulver, gießen Weingeist

dazu, und ziehen durch Digestion eine rothe Tinctur aus; sodann stellen sie weißen gepulverten Zucker mit destillirtem Weinessig acht Tage lang in warme Asche, worauf dann der Zucker roth wird. Diese Röthe ziehen sie mit Weingeist aus, vermischen ihn mit obiger Tinctur, und ziehen den Weingeist durch Destillation wieder ab, wo dann die Essenz des Zuckers mit der Tinctur, in Gestalt eines rothen Saftes oder Öhles am Boden bleibt. Aus diesem Safte nun schießen, wenn er an einen kalten Ort gestellt wird, hochrothe Krystallen an, welche den weißen Wein roth färben, und ihn süß und sehr angenehm an Geschmack machen. Dieses Mittel scheint nun zwar unschuldig zu seyn; allein es wird größten Theils zur Veredlung eines rohen, jungen, herben, sauern, wässerigen oder schalen Weines angewendet, und dieß — nützt auf alle Fälle nur dem Verkäufer. Die Färbung so eines Weines erkennt man, wenn man etwas Alaunauflösung hinein tröpfelt, denn hierdurch entsteht gleich ein Niederschlag, welches bey einem echten Weine nicht der Fall ist. Alle Weine, die mit Heidelbeeren gefärbt sind, machen beym Trinken fast immer etwas bläuliche Lippen.

2. Weine goldgelb zu färben.

Man pulvert Zucker, löst ihn in Wasser auf, siedet ihn ein wenig über dem Feuer ein und mischt ihn unter den Wein; oder man zerläßt den Zucker so wie er ist, bis er zu kochen anfängt und recht braun wird; dann mischt man nach und nach etwas Wasser daran, gießt alles in den Wein, und vermischt und

rührt das Ganze vermittelst einer Kette wohl durch einander; bey dieser Art zu färben ist es genug, wenn man zu dem leichtesten Weine nur ein Loth Zucker auf den Eimer nimmt; auch rösten manche den gepulverten Zucker bloß auf Blechen und thun ihn sodann unter den Wein.

3. Weißen Wein zu färben.

Man legt in ganz jungen Wein eichenes, nicht ausgelaugtes Holz und theilt hiermit dem Weine die Farbe eines alten mit. Diese Operation taugt aber nicht viel, denn der Wein erhält dadurch eine zusammenziehende Eigenschaft. Man entdeckt dieses Täuschungsmittel theils durch den widerlich zusammenziehenden Geschmack, und theils dadurch, daß der Wein tintenähnlich gefärbt wird, wenn man in Wasser aufgelöstes schwefelsaures Eisen (Eisenvitriol) hinein tröpfelt.

4. Zu erkennen, ob Wasser im Wein oder im Moste sey.

Man nimmt einen mit Öhl bestrichenen Stecken oder Strohhalm, stößt ihn bis an den Boden ins Faß; nach einer halben Viertelstunde zieht man ihn wieder heraus und bemerkt, ob Wassertropfen am Öhle kleben oder herab fallen. Findet man dieses, so ist der Most oder Wein verfälscht.

Oder man thut Wachholderbeeren in den Wein oder in den Most; wenn sie untersinken, so ist Wasser im Most oder im Weine.

Oder man schütte den Wein auf ungelöschten Kalk: ist Wasser darin, so zerfällt dieser; wo nicht, so wird der Kalk härter davon.

5. Süße Weine zu machen.

Man sammelt einige Pfunde Steinwurzeln (Radix polypodii), welche süß sind, putzt solche sauber ab, und behält dieselben bis zur Weinlese auf; man siedet sie alsdann in einem Topfe, und spült mit dem Absude das Fäßchen, worein man den Most füllen will, sauber aus. Der Wein ist und bleibt süß.

6. Champagner zu versuchen.

Die Güte des Champagners zu versuchen, fülle man ihn auf eine langhalsige Bouteille und halte die Öffnung in ein mit Wasser gefülltes Glas. Ist er echt, so bleibt alles in der Bouteille, ist er aber mit Zucker oder Honig vermischt, so ziehen sich die Zuckertheile in das Wasser, und der lautere Wein bleibt zurück.

Eben so kann man alle mit Zucker angemachten oder gefärbten Weine versuchen.

Anhang.

Vom
Langwerden der Weine;
von den
Erscheinungen dieser Krankheit, ihren Ursachen, den Mitteln sie zu heben und ihr vorzubeugen, sammt der chemischen Würdigung der sowohl durch Weinkenner, als die geschicktesten Chemiker dagegen vorgeschlagenen Mittel.

Eine gekrönte Preisschrift

von Herpin.

Aus dem Französischen nach der zweyten Ausgabe.

Wenn sich die Natur verirrt, so ist es die Aufgabe der Kunst, sie zurecht zu bringen.

Erste Frage.

Was ist das Langwerden der Weine, welche ist die Natur dieser Krankheit, und welche Erscheinungen bietet sie dar?

1. Das Langwerden der Weine ist eine eigenthümliche von selbst erfolgende Zerlegung derselben, wodurch sie in eine, dem Öhle ähnliche, zähe Flüssigkeit verwandelt werden. — Der davon ergriffene Wein wird matt und fade; zeigt im Ausgießen eine gelblichte Farbe; zieht sich in dicken Faden, wie Öhl; verliert seine natürliche Flüssigkeit gegen eine zähflüssige, öhlartige Consistenz; er hat nur wenig Geschmack, ist durch Umschütteln nur schwer zum Schäumen zu bringen; er ist sehr schwer zu verdauen und belästiget nach dem Genusse.

2. Diese Zerlegung der Weine kennt man auch noch unter der Benennung des Zähwerdens (zache Weine der Österreicher, lange Weine der Norddeutschen, Fadichwerden und Fettwerden der Franzosen: tourner au gras, filer; la graisse du vin.)

3. Der Zeitraum, in welchem die Krankheit die Weine ergreift, ist der der unmerklichen Gährung (das heißt jener, welche nach der geendigten ersten, ohne Aufhören durch die Jahre des Weines fortdauert, und jährlich während der Blüthe des lebenden Weinstockes sich merklicher äußert). Diese Krankheit ist

um so mehr schädlich, da sie, wie die essigte Gährung, den schon gebildeten Alkohol oder Weingeist zerstört und zu neuen Gebilden verwendet: denn der zähe Wein gibt bey der Destillation nur eine kleine Menge Branntwein, und selbst dieser ist dicklich-fließend und gefärbt, und im Allgemeinen von schlechten Eigenschaften, denn vorzüglich ist sein Geschmack um so mehr brandig (brennglicht, empyreumatisch) jemehr der destillirte (abgezogene) Wein zäh war. Dieser Branntwein nähert sich darin dem Kornbranntweine. — Die chemische Ursache liegt in dem verminderten Verhältnisse des Sauerstoffes gegen das des Wasserstoffes und Stickstoffes, wie es Mandel (Mémoire de la société d'agriculture de la Marne 1813 Seite 91) bewies.

4. Dieser Krankheit unterliegen vorzüglich jene Stoffe des Pflanzenreiches, in denen der Extractiv-Stoff (der Färbestoff der Pflanzen) häufig zugegen ist: so das Bier, der Absud der Galläpfel und mehrere andere Pflanzenflüssigkeiten. (Da die Wesenheit dieses Pflanzenstoffes und daher auch seine Rolle bey der Weinbildung noch nicht erkannt ist, so glaube ich auch, mich von den durch die Weinkenner festgesetzten Grundlehren nicht entfernen zu müssen.)

5. Bey dem Champagnerweine sind die weißen oder gelblichten Bodensätze (Niederschläge) die gefährlichsten Vorboten; denn bey der geringsten Bewegung vertheilen sie sich in den Weinen entweder in Gestalt von Flocken, oder als dicke Massen, ja, am häufigsten als zähe Fasern (Fetzen), welche die Flüs-

sigkeit nach allen Richtungen durchstreifen. Die Anwesenheit dieses Bodensatzes ist der Verkündiger der anwesenden Länge (Zähigkeit) des Weines: denn er zieht nun wie Öhl, hat seine Fähigkeit zu schäumen, und seine Annehmlichkeit verloren.

6. Eine wichtige Beobachtung ist es, daß die unter Gebinde (in Fässern) liegenden weißen Weine selten lang werden, während ihnen dieser Unfall häufig begegnet, wenn sie in Bouteillen, selbst in den bestens verschlossenen, aufbewahret werden. Diese Beobachtung hat sich, als vollständig bewähret, in der Champagne ergeben, wo oft die ganze im Glase bewahrte Weinlese dieser vernichtenden Veränderung erliegt.

7. Man erkennt das bevorstehende Langwerden der Weine, wenn sich kein Weinstein mehr in den Gefäßen absetzt, wenn er sich entfärbt oder eine gelblichte Farbe annimmt. Diese beyden Erscheinungen zeigen an, daß durch die unmerkliche immer fortwährende Gährung des Weines kein Alkohol mehr erzeugt wird, ja, daß selbst der schon gebildete anwesende sich verliert, weil sich der Färbestoff (Extractiv-Stoff), dessen Lösungsmittel der Alkohol war, zum Theile niederschlug und jenen Bodensatz erzeugte.

Man hat behauptet (so im Artikel vom Weine in der Encyclopédie alphabétique, und im Dictionnaire de l'industrie), daß sich der lange Wein längere Zeit halte, als der unveränderte, gesunde. Aber ich kann diese Meinung nicht gelten lassen, da der so getrübte, in seinem Lebens-Principe gestörte Wein leicht absteht.

Zweyte Frage.

Welche sind die Ursachen dieser Krankheit?

8. Das Leben und die Gesundheit des Weines beruht auf dem richtigen, genauen Verhältnisse seiner Bestandtheile: und diese müssen, um seine wohlthätigen Eigenschaften unverletzt und unschädlich zu erhalten, in einem solchen Verhältnisse und in einer solchen wechselseitigen Stellung gegen einander seyn und bleiben, daß keiner dem andern Eintrag thue.

9. Alle Weine sind dieser Krankheit mehr oder weniger ausgesetzt, aber sie ergreift vorzüglich

die minder geistigen Weine;

die schwachen Weine, welche zu viel oder zu wenig gegohren haben;

die schwachen Weine, welche aus abgebeerten Trauben (aus den von den Kämmen abgesonderten Beeren) entstanden.

10. Die allgemein verbreitete Meinung ist, die Ursache dieser Krankheit sey die Überreife der Weintrauben (die zu sehr fortgeschrittene Reifung) und daher halten manche Weingartenbesitzer eine frühere Weinlese. Man muß es gestehen, daß diese Ursache etwas dazu beytragen kann; allein die wahre Ursache liegt darin, daß man die Weine nicht lange genug in der Kufe (dem Bottiche) stehen — oder vielmehr sie nicht genug gähren läßt. Denn die Gäh-

rung kann sehr vollendet worden seyn, ohne daß der Wein lange Zeit in der Kufe gestanden habe. Diese vollendete Gährung ist nothwendig, um den Weinen mehr der eigenthümlichen Strebekraft zu geben, und um ihnen den gewürzhaften Geruch besser zu bewahren, was man eigentlich die Blume (Blüthe, le bouquet) der Weine nennt.

Dieser Unfall trifft am häufigsten die weißen Weine, und zwar deßwegen, weil man sie in Bouteillen einfüllt, bevor sie die verschiedenen Zeiträume der Gährung ganz durchlaufen haben. Man sah in Champagne die Hälfte einer im März nach der Weinlese abgezogenen Kufe lang werden, während die andere Hälfte, welche erst im darauffolgenden September auf Bouteillen gezogen wurde, in ihrem gesunden Zustande unverändert blieb. (Parmentier Bulletin de Pharmacie 4°. 10. Seite 440.)

11. Nach der Wesenheit der des Langwerdens der Weine bestimmenden Ursachen, nach Ansicht der Erscheinungen, welche diese Krankheit darbietet und der Kenntniß der verschiedenen gegen dieselbe vorgeschlagenen Mittel ist es deutlich erwiesen: diese Veränderung entstehe

1. aus der nicht hinreichenden Bildung, aus der Zerlegung des Extractiv-Stoffes (Färbestoffes der Weine);
2. welcher nicht genug salzigen Stoff (Alkohol) vorfand, um in Auflösung zu bleiben,
3. und der eben deßwegen in den Zustand der Unauflöslichkeit überging (den Bodensatz machte).

Dritte Frage.

Welche sind die Mittel, dieser Krankheit vorzubeugen?

12. Nach Entwicklung der Ursachen dieser Krankheit (9. 11.) kann es nicht schwierig seyn, Mittel aufzufinden, welche derselben vorbeugen. Um ihr mit Sicherheit zu begegnen, muß man:

13. 1) Die Traube nicht dann abnehmen, wenn sie in dem Stande der vollkommenen und gänzlichen Reife ist: es ist besser, dieselbe weniger zeitig, als angefault, abzunehmen, um dem Extractiv-Stoffe mehr des benöthigten Auflösungsmittels zurückzulassen. Maupin (essai sur la bonification des vins 1771 oder Versuch über die Gutmachung der Weine S. 167) sagt ausdrücklich: „die vernünftige Anwendung der Traube, das heißt, des Kammes kann nicht „nur der Gährung behülflich seyn, sondern auch in „manchen Fällen die schwachen Weine verbessern, „indem es sie erhebt, und indem sie ihnen, neben den „übrigen Grundstoffen, mehr Festigkeit und jenen weinichten Charakter gibt, der vielen Weinen abgeht.“

14. 2) Der Gährung die gehörige Zeit zu lassen, deren sie benöthigt ist, so, daß solche nicht zu sehr abgekürzt, nicht zu sehr verlängert sey. Maupin sagt ferner (auch von der ältern Meinung befaßt: Öhl sey ein Bestandtheil der Weine):

„Das Öhl ist um so mehr verdünnt, und es „gibt dessen um so weniger in dem Weine aus reifen

„Trauben, je stärker die Gährung gewesen und je „eine größere Menge desselben sie in Weingeist ver„wandelte. Ich habe dafür zum Überflusse noch die „Erfahrung an einem Weine aus ganz abgebeerten „Trauben, der sich hielt, bis er endlich nach dem Verlaufe „voller zwey Jahre seine völlige Reife erlangte.“

Letztere Thatsache hinterläßt keinen Zweifel mehr über die Nothwendigkeit, jene Weine, welche eine Anlage zum Langwerden haben, eine längere Zeit in der Kufe (im Faße) zu lassen, und daß es das sicherste Vorbauungsmittel dieser Krankheit sey, die Ursache zu entfernen, welche jene erzeugt (10).

15. Es ist indessen dennoch sehr vortheilhaft, den Wein aus der Kufe noch vor dem gänzlichen Verschwinden des Zuckerstoffes und vor der gänzlichen Vollendung der Gährung abzuziehen: diese muß man in den Fässern vervollkommnen und beenden.

16. Endlich ist es auch im Allgemeinen ein sehr nützliches Mittel, welches das Verschlechtern der Weine verhindert, sie dadurch zu verjüngern, indem man in gut sich ergebender Menge haltbare, kräftige Weine mit leichtern, zarteren, und alte Weine mit jüngern vermenget.

Vierte Frage.

Welche sind die Mittel, diese Krankheit zu heilen.

17. Nach dem Gesagten ist das beste Heilungsmittel dieser Krankheit jenes, welches deren Grundstoffe angreift und deren Ursache vernichtet.

Es muß daher dieses Mittel folgende Eigenschaften haben:

1. daß es in dem Weine eine neue Gährung wieder herstelle;
2. daß es demselben den mangelnden salzigen Grundstoff wieder ersetze;
3. daß es zu dem Weine den zur Gährung und zur Bildung des Alkohols nöthigen Zuckerstoff hinzu gebe;
4. daß es die auflöslichen Substanzen auflöse;
5. daß es die unauflöslichen Theile aus dem Weine fälle (niederschlage);
6. daß es endlich wohlfeil sey.

18. Das einzige Mittel, welches alle diese Eigenschaften vereiniget, ist der Weinsteinrahm (oder die Weinsteinkrystallen, das doppeltweinsaure Kali der Chemiker, überweinsteinsaure Potasche, (Deuto tartrate de potasse; Tartris acidulus lixivus) mit Rohzucker in hinreichendem Weine aufgelöst. Man verfahre dabey insbesondere auf folgende Weise:

19. Man nehme auf ein fünf niederöstr. Eimer fassendes Weinfaß beyläufig drey niederöstr. Maße (auf den Hektolitre drey Litre) entweder des schon zähen oder eines andern Weines; bringt sie zum Sieden und setzt zwölf bis 24 Lothe (oder beyläufig so viel, nach dem Grade der schon eingetretenen Veränderung des Weines) von gepulvertem Weinsteinrahme und eben so viel von Rohzucker hinzu (zwey bis vier Hektogramen, das heißt, sechs bis zwölf Unzen). Wenn so die heiße Auflösung, besonders die

des Weinsteines, vollendet ist, so gieße man dieselbe noch ganz warm in das Faß des zähen Weines. Nun verspundet man das Spundloch, und befestiget den Spund mit einem Nagel oder einer eisernen Kette, macht darneben eine Nebenöffnung von zwey Linien (4 Milliméter) im Durchmesser und verschließt sie mit einem Zäpfchen. Nachdem nun das Faß gut verschlossen ist, rollt und bewegt man solches nach allen Richtungen, durch fünf bis sechs Minuten, bringt es wieder an seinen Platz und richtet den Spund nach unten.

Wenn man während der Arbeit wahrnähme, daß der Wein zu sehr auf die Wände des Fasses wirkte und diese Gefahr liefen, zu zerreißen, so müßte man etwas, und zwar so wenig als möglich durch die gelüftete Nebenöffnung von der eben sich entwickelnden Luft entweichen lassen; denn eben diese Luftsäure (kohlensaures Gas, oder fixe Luft) ist das eigentliche Auflösungsmittel des Klebers (Kleisters, des thierisch-vegetabilischen Stoffes), der die Zähigkeit des Weines verursachte.

Nach einem oder zwey Tagen kehrt man das Faß um und klärt den Wein auf die gewöhnliche Weise (mit Hausenblase); aber anstatt solchen, wie es gewöhnlich geschieht, beym offenen Spunde durch einander zu rühren, so befestiget man vielmehr den Spund, so wie bey der vorletzten Arbeit, mit der eisernen Kette, bewegt das Faß durch einige Minuten, bringt es wieder an seinen Platz, aber den Spund nach oben gerichtet und noch immer durch

die Kette fest gehalten. Sollte es abermal nöthig seyn, etwas Luft (Gas) entweichen zu lassen, so lüftet man die Nebenöffnung, aber so wenig als möglich.

Nach vier oder fünf Tagen ist der Wein klar, durchsichtig, dünnflüssig und gänzlich von aller Zähigkeit entfernt: seine Farbe ist wieder aufgefrischt, er hat wieder die vorzüglichen Eigenschaften des Weines und ist somit wieder zu Gute gekommen. Allein da der Wein, über dem Bodensatze (dem Lager) gelassen, leiden würde, so muß man ihn abziehen. Der Wein wird nun dem Langwerden nicht mehr unterworfen seyn.

20. Hätte man frische Hefen (Gelager) eines gesunden und edlen Weines bey Handen, so ist es sehr nützlich, solche in das Faß zum zähen Weine zu geben, aber nichts desto weniger oben darauf, auf angegebene Weise, den Weinstein und Rohzucker zuzusetzen, nur könnte man dann ihre Menge um ein Viertel oder gar um ein Drittel vermindern.

21. Wenn der lange Wein schon in Bouteillen ist, so muß er in ein Faß umgeleert und nach der angegebenen Weise behandelt werden.

22. Erklärung. Dieses Verfahren ist das sicherste und untrüglichste Mittel, diese Krankheit des Weines zu heilen, und muß es auch seyn, da es die Ursachen derselben angreift und vernichtet.

23. Wenn der Wein die verschiedenen Zeiträume der Gährung nicht durchlaufen hat, so muß man denselben neuerdings zum Gähren bringen.

Aber die neue benöthigte Gährung, um den Wein wieder gehörig zusammenzusetzen, kann nur in so ferne erregt werden, als in diesem Weine noch nicht zerlegter Zucker zugegen wäre; da es aber wahrscheinlich ist, daß kein Zucker mehr vorfindig ist, so gebe man Zucker, oder sehr süßen zuckerreichen Most hinzu, und zwar erwärmten, da die Wärme die Gährung erleichtert, durch welche Alkohol (Weingeist) entsteht; welcher den Wein verbessert; durch welche kohlensaure Luft (oder Gas) gebildet wird, welche den Extractiv-Stoff (den Färbestoff des Weines) auflößt.

24. Der Extractiv-Stoff kann durch die kohlensaure Luft allein nicht aufgelößt werden, sondern sie muß überdieß noch mit einem sauren, salzigen Stoffe in Berührung kommen, um jenen in Auflösung zu erhalten. Dieser salzige Stoff ist der Weinsteinrahm, jene natürliche Säure des Weines, welche aus dem sich an die Wände der Weinfässer absetzenden Weinsteine durch Reinigung gewonnen wird. Überdieß dient der Weinsteinrahm noch als Gährungsmittel (ferment, Bärme), welches durch abermal erzeugte Bewegung jene Auflösung des Extractiv-Stoffes beschleunigt. Endlich liefert er auch den benöthigten Sauerstoff, um in der gestörten Mischung des Weines das Gleichgewicht, das richtige Verhältniß desselben mit dem Wasserstoffe und Kohlenstoffe wieder herzustellen (Mémoire de la société d'agriculture de la Marne 1813).

25. Die Veränderung des Weines zum zähen beruht auf den wesentlichen Bestand-

theilen desselben. Es ist daher nothwendig, solche Mittel anzuwenden, welche jene Bestandtheile aufzulösen vermögen, und nicht zum Zwecke führend werden solche Mittel seyn, welche jene Bestandtheile ausscheiden und fällen, nach deren Aussonderung der Wein einen bedeutenden Verlust seiner Eigenschaften erleiden würde. Unsere vorgeschlagene Fällung durch zugesetzte Hausenblase (Fischleim, Colle) geschieht erst zehn bis zwölf Stunden nach dem Schütteln des Fasses, und die Bestandtheile hatten daher Zeit, sich wiederum zu verbinden.

26. Es ist unendlich vortheilhafter, das Faß beym geschlossenen Spunde zu rollen und zu schütteln, als die darin enthaltene Flüssigkeit mit einem gespaltenen Stabe durch einander zu rühren, weil der geöffnete Spund das kohlensaure Gas (die fixe Luft) entweichen läßt, welches so kostbar ist; da dieses Mittel nur in so fern seine Wirkung äußern kann, als es in zureichender Menge zugegen ist, um den thierisch-vegetabilischen Stoff des Weines (den Kleister), als Ursache dieser Veränderung aufzulösen; und dieses Auflösungsmittel kaum genugsam dargeboten werden kann, wenn die Veränderung des Weines eine gewisse Höhe erreicht hat.

27. Die Erfahrung hat die auf die Theorie gestützte Vermuthung über mein Erwarten bestätiget, und mehrere Kellermeister, denen ich mein Verfahren mittheilte, haben mir erklärt, daß sie vorzüglich für die Verbesserung der Weine nie etwas gesehen hätten, was mit so vielem Erfolge angewendet werden könnte.

(Obgleich die Encyclopédie méthodique in der Abtheilung Arts et métiers Band 8. Seite 621 bekannt macht, wie sehr der Zusatz des Weinsteines zum Weine vortheilhaft sey, so räth sie solchen doch nicht insbesondere als ein Mittel gegen langen Wein. Eben dasselbe Hauptwerk spricht Seite 630 über den Nachtheil des aus Weinfässern entweichenden kohlensauren Gases.)

Vergleichung

des hier, als wirksamstes, vorgeschlagenen Mittels mit jenen, welche in den Werken der geschicktesten Chemiker und Önologen (Schriftstellern über den Wein) angezeigt sind.

28. Da jener Wein, welcher noch keinen hohen Grad der Zähigkeit erreicht hat, sich durch eine innere Bewegung mit Beyhülfe der Luft, im Laufe einiger Monate von selbst wieder herstellen kann, so darf man sich nicht wundern, daß man als wunderthätig oft entgegengesetzte Mittel gegen diese Krankheit vorgeschlagen hat.

1) Man stellt den zähen Wein her, indem man ihn mit Hausenblase und Eyweiß zusammengemengt klärt (Chaptal, Cadet de Vaux, Kunst Wein zu bereiten.)

2) Die Weinhändler verwenden manchmal Branntwein, welcher den Pflanzenschleim niederschlägt.

3) Sie gebrauchen manchmal Buchen- oder Eichenspäne oder die Kämme getrockneter Trauben, indem sie solche in den Wein werfen. Beyder

Wirkung beruht auf einer gewissen Menge des zusammenziehenden herben Bestandtheiles, welcher den Pflanzenschleim niederschlägt. (Jaubert Dictionnaire des Arts et Métiers, Artikel Cabaretier.)

4) Ein anderes Mittel ist, Alaun und heißen Sand ins Faß zu werfen. (Dictionnaire de l'industrie. Chomel, Dictionnaire économique. Beyde im Artikel: Vin.)

5) Man nimmt Meerrettig (Krähn), Rüben oder kleine Rettige (Radischen), schält sie rein ab, zerreibt sie fein und gibt sie nun in das Weinfaß. (Dictionnaire de l'industrie par Chomel. Neuer Albertus Magnus. Secrets de la nature.)

6) Vier Loth gute Hausenblase werden in sehr kleine Stücke zerschnitten, solche in einen Schoppen weißen Weines durch Stehen und öfteres Umschütteln ohne alle Wärme aufgelößt und zuletzt durch weiße befeuchtete Leinwand geseihet. Nun wird die Auflösung durch das Spundloch in den Wein gegossen, und darauf eine an einen Stock gebundene Serviette ebenfalls durch das Spundloch nachgeführt, in dem Weine stark bewegt, herausgezogen und ausgewunden, was zwey- oder dreymal wiederholt wird, um alles Anhängende abzusondern. Nach hinlänglicher Ruhe wird sich der Wein klären und neuerdings dünn flüßig seyn. (Maison rustique. Achte Ausgabe Band 2. Seite 445. Liger Théâtre de l'agriculture 1713. Seite 515.)

7) Andere geben ein Viertelpfund weißen feingepulverten Alaun mit zwey oder drey Handvoll Mauerkitt (Mörtel, Ciment) oder warmen und hinreichend zertheilten Sand in den zähen Wein, den sie nun durch eine Viertelstunde mit einem viertheilig gespaltenen Stabe, stark schlagen. (Maison rustique. Dictionnaire de l'industrie. Chomel Dictionnaire économique.)

29. Die Wirkung der hier aufgezählten Mittel ist eine bloße Niederschlagung; denn sie klären die Weine nur damals auf, wenn solche trüb sind, und diese Trübheit durch fremdartige Körper verursachet wird, welche sich nicht selbst niederschlagen können, da sie zu sehr zertheilt sind; aber die schleimige Eigenschaft der aufgezählten Mittel vereinigt die trübenden Theilchen zu größeren, wodurch solche schwerer werden, zu Boden fallen, und folglich die Flüssigkeit klar zurück lassen. Allein diese Mittel haben nicht die mindeste Wirkung auf das Langseyn der Weine. Auch fällen sie zugleich mit den zufälligen, unnützen Theilen die nothwendigen, wesentlichen Theile des Weines, und verändern dadurch seine Güte um ein bedeutendes.

30. Die nun folgenden Mittel haben zum Zwecke, die Wiederverbindung der Bestandtheile zu begünstigen:

1) Sehr oft erholen sich die Weine von selbst, besonders, wenn das Faß geöffnet ist, „wahrscheinlich weil der Sauerstoff der Luft (der Lebensluft) in den Wein eindringt und als ein Auflösungs-

mittel wirkt." (Mandel, Mémoires de la Société d'agriculture de la Marnes 1813.)

2) Manchmal reicht eine mäßige Bewegung zur Verbesserung hin.

3) Der zähe Wein verdünnt sich eher in der Luft, als im Keller; er erholt sich eher in einem luftigen Speicher durch acht Tage, als in einem guten Keller durch sechs Monate: die Abwechslung der Temperatur bey Tag und bey Nacht, und vorzüglich die Wärme erhöht die Wirkung des salzigen Bestandtheils und erzeugt eine Bewegung, welche den Wein oft herstellt. (Cadet de Vaux, Chaptal.)

4) Wenn sich ein Faß Wein zum Langseyn neiget, so muß man selben mit Hausenblase versetzen und mit einem gespaltenen Stocke stark schlagen; nach einigen Tagen Ruhe zieht man ihn ab, und sollte er noch zähe seyn, so wiederholt man dieses Verfahren zwey- oder dreymal. Ist der Wein in Bouteillen, so leert man ihn in Fässer um. (Iullien Manuel du Sommelier. — Valmont de Bomare dictionnaire d'histoire naturelle, Artikel Vigne.)

5) Man schüttelt die Bouteille durch eine Viertelstunde und öffnet nun den Stöpsel: so wird die festgebundene, unbewegliche Luft (das Gas) frey und entweicht mit Schaume und Dampfe. (Chomel, Cadet de Vaux, Chaptal.)

31. Dieses Mittel ist, ob es gleich von den besten Schriftstellern angegeben wird, den von mir an-

gegebenen Grundsätzen schnurstracks zuwider, ja selbst den übrigen von denselben Schriftstellern angegebenen Vorschriften. Meine Meinung ist, daß man so wenig als möglich des kohlensauren Gases entweichen lasse, und aus dieser Ursache lasse ich das Faß schütteln, und den verschlossenen Spund gegen die Erde kehren.

6) Wenn der Wein durch Überfluß des Öhles fehlerhaft wäre, so thut man Kochsalz hinzu: zwey bis vier Pfunde auf zwey und drey Fünftel niederösterreichische Eimer (une ou deux pintes par muid) mit einem oder zwey Gläsern guten Branntweins. (Duhamel Traité de la vigne. Maupin, Expérience sur la bonification des vins.)

7) Die Weinhändler geben ins Faß ein Stück frisches Fleisch, welches in Gährung übergehend dem Weine überflüssige Luft gibt, die ihm mangelt. (Dictionnaire de l'industrie, Artikel: Vin.)

8) Andere nehmen Kochsalz, arabischen Gummi und Weinrebenasche, von jedem Ein Loth, bringen das Gemenge in ein an einen Haselstab befestigtes Säckchen, und bewegen es nun in dem Fasse durch eine Viertelstunde. Nachher ziehen sie das Säckchen heraus und schließen das Faß genau. (Die Encyclopédie méthodique, Abtheilung Arts et métiers, im achten Bande nennt dieses Mittel ein erprobtes. (Maison rustique; Secrets des arts et métiers.)

9) Manche nehmen gegen das Langwerden des Weines zwey Pfund Getreide oder Getreidemehl,

welches sie in einer Pfanne bis zur Röthe rösten; sie setzen dann vier Pfund guten Branntwein hinzu, schütten alles in den Wein, unter Umschütteln, was ihn vollkommen verbessert. (Maison rustique.)

10) Den in Bouteillen befindlichen zähen Wein verbessert man durch Zusatz von Einem oder zwey Tropfen Citronensaftes, oder jeder anderen Säure oder durch Schwefeln. (Chaptal, Cadet de Vaux, dictionnaire de l'industrie.)

11) Man kann die Wiederherstellung der zähen Weine beschleunigen durch Abziehen, wenn man den Wein bald verbrauchen müßte. Man wiederholt diese Arbeit mehrere Male nach einander, indem man Sorge trägt, den Wein aus einer gewissen Höhe zu gießen, damit er bey seinem Falle eine größere Menge atmosphärischer Luft aufnehme. Nach 30. (Iullien Manuel du Sommelier.)

12) Um den zähen Wein in seinen natürlichen Zustand zurück zu versetzen, muß man rothe Weine mit Eyweiß oder Hausenblase schlagen, und dann klar abziehen, was Monat für Monat wiederholt werden mnß. Es ist selten die dritte Erneuerung dieses Verfahrens nöthig. Was die weißen Weine betrifft, so ist es unnöthig, solche zu schlagen, sondern man zieht sie ab in ein Faß, in welchem vorher die Hälfte eines Schwefelfaden verbrannt worden; auch dieses Verfahren wiederholt man, wenn es erforderlich wäre, in-

nerhalb zweyer Monate zwey- oder dreymal (Iullien Manuel du Sommelier).

13) Wenn der zähe Wein in Bouteillen ist, so gieße man denselben durch einen mit frischem Stroh gefüllten Trichter in andere leere Bouteillen über. — Nothwendig ist es, den Trichter mit so vielem Strohe zu füllen, als man nur hinein zu drücken vermag, und den Wein aus der vollen Bouteille, wenigstens aus der Höhe eines Schuhes, auf das Stroh des Trichters zu gießen, um so durch Bewegung und Lufteinfluß mitzuwirken (30). — Wenn der zähe Wein in einem Fasse ist, so muß solcher auf dieselbe Weise abgezogen werden, das heißt, man setzt einen mit häufigem und zerknickten Stroh gefüllten Trichter auf das Faß, in welches der Wein abgezogen werden soll. (Encyclopédie méthodique, Arts et métiers, Band 8.)

14) Das endlich als erstes angegebene Mittel ist, wenn man den zähen Wein auf das Weinlager (Hefen) eines eben geleerten Fasses bringt, beyde durch Schütteln mittelst eines gespaltenen Stabes genau vermengt, und nach achttägiger Ruhe, den Wein in ein anderes Faß abzieht; endlich den rothen klärt, den weißen mit Hausenblase behandelt. (Bibliothèque physico-économique 1785. Band. 1. Affiches des provinces 1784, n. 4. Encyclopédie méthodique, Arts et métiers, Band 8. Iullien Manuel du Sommelier;

Bulletin de pharmacie, n. 10. Seite 440. Mémoire de Parmentier.)

32. Dieses letzte Mittel kann in Verbindung mit dem (20) angegebenen Verfahren, nützlich seyn, und eine Ersparniß der verwendeten Mittel bewirken.

33. Man ersieht, daß alle diese Heilmittel nur wenig Wirksamkeit haben können, indem ihre Wirkung sich bloß darauf beschränkt, daß sie die Gährung wieder herstellen, die aber bey einem höheren Grade der Entmischung nicht hinreicht. Des Alauns schrumpfende und zusammenziehende Eigenschaft und mehrere der angegebenen Mittel können, ohne die Krankheit des Weines zu heben, der menschlichen Gesundheit sehr schädlich seyn; das manchmal angewendete Kochsalz kann man mit dem Weinstein gar nicht vergleichen, da letzterer des Weines natürliches Salz ist, und bey dieser Entmischung er allein dem Weine abgeht, also allein ersetzt werden muß.

Schluß.

Die reinen Ergebnisse meiner Beobachtungen sind:

34. — 1) Das Langseyn der Weine beruht auf der unvollkommenen Auflösung des Extractiv-Stoffes, des thierisch-vegetabilischen Stoffes, welche von der nicht hinreichend durchlaufenen Gährung herrührt (9. 10. 11.)

35. — 2) Das sicherste und untrüglichste Heilmittel dieser Krankheit ist der Weinsteinrahm, mit Rohzucker in gleicher Menge vereinigt und gehörig zubereitet. (18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26.)

36. — 3) Alle bisher angegebenen Mittel sind unnütz, weil sie entweder die wesentlichen Bestandtheile des Weines niederschlagen, oder eine neue Gährung verursachen, die zwar an sich gut, aber bey einem etwas höheren Grade des Verderbnisses unzureichend ist; oder weil diese Mittel die kohlensaure Luft entweichen lassen, deren Anwesenheit nothwendig ist (28. 29. 30. 31. 32. 33.)

37. — 4) Vorbauungsmittel dieser Krankheit sind:

1) die Weinbeeren bey gänzlicher Zeitigung nicht ganz vom Kamme abzusondern (nicht abzubeeren);
2) den Wein von der Kufe nicht abzuziehen, bevor die Göhrung fast ganz vollendet ist;
3) die zum Langwerden geneigten Weine zu vermengen. (13. 14. 15. 16.)

NB. Sowohl der Verfasser, als auch die Ackerbaugesellschaft des Departements der Marne fordern die Besitzer von Weingärten und die Weinhändler auf, die Erfahrung des in dieser Abhandlung aufgestellten Verfahrens, an verschiedenen Arten des Weines, zu wiederholen, und über die erhaltenen Erfolge an sie zu berichten.

Bericht an die Ackerbaugesellschaft

des Departements der Marne, in der Sitzung vom 17. August 1818 vorgelesen.

Meine Herren!

Sie haben einer aus den H. H. Gobet, François und Moignon gebildeten Commission die Prüfung einer an Sie gerichteten Abhandlung übertragen unter dem Titel: vom Langwerden der Weine, mit dem Motto: Wenn sich die Natur verirrt, so ist es die Aufgabe der Kunst, sie zu recht zu bringen. Vor dem Berichte über diese Abhandlung glauben wir die Theile der von der Gesellschaft gegebenen Aufgabe ins Gedächtniß zurück führen zu müssen. Diese waren folgende:

„Die Gesellschaft erneuert die Ausbietung von Ermunterungspreisen an jene, welche Heilmittel gegen zähen Wein gefunden und versucht haben werden. Sie verlangt keine wissenschaftlichen Abhandlungen, und wird mit einer deutlich entwickelten Beschreibung des angewendeten Verfahrens zufrieden seyn, sich die Bewährung derselben vorbehaltend." Der Verfasser der hier geprüften Abhandlung hat sich nicht bloß darauf beschränkt, die Bedingungen der Aufgabe zu erfüllen; er hat noch mehr, als sie verlangten, geleistet.

Er erklärt anfangs die Wesenheit der Krankheit des Weines, welcher zähe geworden; entwickelt de-

ren Ursachen und Wirkungen, und leitet aus den allgemeinen Grundsätzen die Heilmittel. Seine Theorie ist richtig und einsichtsvoll, sie scheint die eines wahrhaft erfahrnen und in der Chemie sehr geschickten Mannes zu seyn. In der Folge gibt er das Verfahren an, welches er anwendet, um die Krankheit der langgewordenen Weine zu heilen, und er erzählt, daß mehrere Kellermeister (Binder), denen er sein Verfahren mitgetheilet, davon, so wie er, einen beständig glücklichen Erfolg erhalten haben.

Dieses Verfahren besteht in der Anwendung gleicher Mengen Weinstein und Zucker, beyde für sich im Verhältnisse von 12 bis 24 Lothen auf fünf niederöstr. Eimer Wein. Man löst diese Menge in drey Maßen siedenden Weines auf, und schüttet sie noch warm in den kranken Wein mit nöthiger Vorsicht, um die entwickelte Luft zu bewahren und zugleich der Gefahr des Zerplatzens der Fässer vorzubeugen.

Das durch diesen Verfasser angegebene Mittel nähert sich sehr dem des Herrn Mandel, dem Sie eine Preis-Medaille erster Classe zuerkannt haben; aber es ist vervollkommnet durch den Zusatz von Zucker, der durch die zur Zurückhaltung der kohlensauren Luft angewendete Weise die Bildung des Alkohols vermehrt.

Diese Abhandlung mit Ordnung, Deutlichkeit und Bestimmtheit abgefaßt, scheint uns nichts mehr zu wünschen übrig zu lassen, und würde, mit jener des Herrn Mandel zusammengetroffen, nach dem Urtheile der Commission den Vorzug erhalten haben.

Nach dem Vortrage seines Verfahrens sammelt und stellt der Verfasser der Abhandlung in gedrängter Kürze alle Verfahrungsarten auf, welche in den verschiedenen Werken über die Lehre vom Weine (Oenologie) zerstreut sind. Er bietet daher jenen, welche verschiedene Mittel prüfen wollten, großen Vortheil und große Bequemlichkeit an. Ihre Commission fand also,

daß der Verfasser Ihrer Erwartung entsprochen habe, indem er ein gutes Verfahren gegen das Langseyn der Weine angab;

daß er überdieß das Verdienst habe, die verschiedenen bekannten Verfahrungsarten gesammelt und zusamengestellt zu haben, und

daß er endlich eine gute Abhandlung verfaßt, die richtigsten Grundsätze aufgestellt und das hellste Licht über die Frage verbreitet habe.

Sie schlägt Ihnen daher einstimmig vor:

1) Dem Verfasser eine Aufmunterungs-Medaille der ersten Classe zu zugestehen;
2) Für die Zukunft diese Preisfrage aus der Reihe Ihrer Aufgaben zu streichen;
3) Diese Abhandlung als eine Ihrer Druckschriften bekannt zu machen.

Unterzeichnet Moignon, Godet,
François.

Die Gesellschaft nimmt die Beschlüsse des gegenwärtigen Berichtes an und beschließt, daß der Druck vorliegender Abhandlung mit einer Einladung an die

Weinhändler und die vorzüglichsten Weingartenbesitzer bevorwortet werde: die angegebenen Erfahrungen, bey verschiedenen Gelegenheiten, und an verschiedenen Weinen zu wiederholen, und uns ihre Beobachtungen mitzutheilen.

Der Vorsteher der Gesellschaft.
Duboys Dessanzais.

Der Secretär der Gesellschaft.
B. E. Brisson.

Inhalt.

Erstes Hauptstück.

Seite

Von den Kellern und ihrer nothwendigen Beschaffenheit.

Zusatz zur fünften Auflage 3
1. Welche Tiefe muß der Keller haben? wie hoch muß sein Gewölbe, wie müssen die Luftlöcher desselben eingerichtet seyn, daß man ihn gut nennen könne? 5
2. Woran erkennt man einen guten Keller, und welche Mittel gibt es, seine Fehler zu verbessern? 8

Zweytes Hauptstück.

Von der Kellereinrichtung.

1. Die Lagerbäume 14
2. Die Fässer 15
Mayerffy'sches Marmorfaß (Zusatz zur fünften Auflage) 22
Zubereitung der Fässer zur Aufnahme des Weines 23
Mittel gegen den Faßgeruch . . . 28
Mittel gegen den Schimmelgeruch der Fässer 30
Bewährtes Mittel gegen den Schimmelgeruch der Fässer 30
Noch ein Mittel gegen den Schimmelgeruch 31
Neuestes Mittel gegen den Schimmelgeruch der Fässer 34

Seite
3. Von dem Aufstellen der Fässer auf den Lagerbäumen 36
4. Die Reife 37
5. Die Spunde oder Zapfen 40
Der Spund der Champagner . . . 42
Zusatz zur fünften Auflage. Die von Hönigsberg'schen gläsernen Füllglocken . 44 45
6. Der Thermometer 51
7. Der Vinometer oder Önometer (Weinmesser) . 52
8. Die Hales'sche Röhre 54
9. Der Schlauch und Blasebalg . . . 55
10. Verschiedene Heber 57
11. Verschiedene Kleinigkeiten 58
12. Die Kufen oder Gazen, und die Bottiche oder Bodinge 60
Form der Kufen (Gazen in Ungarn) . . 60
Verhältniß der Kufen oder Gazen . . 63
Gemauerte Kufen 64

Drittes Hauptstück.

Von der Gährung.

I. Ursachen, welche auf die Gährung wirken . 73
a) Einfluß der Temperatur auf die Gährung . 73
b) Einfluß der Luft auf die Gährung . . 74
c) Einfluß der Menge der gährenden Masse auf die Gährung 75
d) Einfluß der Bestandtheile des Mostes auf die Gährung 75
II. Erscheinungen und Erzeugnisse der Gährung . 78
a) Entstehung der Wärme 80
b) Entbindung des Gases 80
c) Bildung des Alkohols 82
d) Färbung des Weines 83

Seite
III. Vorschriften über die Kunst die Gährung zu leiten, und Mittel, die Trauben zur Gährung zu bringen 84
Zusatz zur fünften Auflage 89

Viertes Hauptstück.

Von der Behandlungsart des Weines in den Fässern.

1. Anstellung des Mostes nach unserer Art . . 93
2. Anstellung des Mostes nach französischer Art . 95
Das Abziehen oder Ablassen des Weines . . 99
Das Schwefeln der Weine 104
Vorschriften zu guten Weineinschlägen . . 106
a. b. c) Einschläge von Gewürzen . . 106
d) Einschlagspäne von Haselholz . . 107
e. f) Einschläge ohne Schwefel . . . 107
Das Richten, Klären oder Schönen des Weines 112
Warme Speise oder Schöne mit Hausenblase . 113
Kalte Speise oder Schöne mit Hausenblase . 115
Gewöhnliche Speise mit Hausenblase . . . 116
Speise mit arabischem Gummi 117
Französische Speise 117
Speise oder Schöne für rothe Weine . . 118
Die feinste Schöne oder Speise . . . 119
Schöne für verdorbenen rothen Wein . . 119
Die Zeit zum Richten oder Schönen der Weine . 120

Fünftes Hauptstück.

Über die Krankheiten der Weine, und die Mittel, denselben vorzubeugen oder sie zu heilen.

1. Der Kahm oder das Kahmigwerden des Weines 122

Seite

a) Wie man dem Kahmigwerden des Weines vorbeugen kann 123
b) Behandlung des kahmig gewordenen Weines 123
c) Zu verhindern, daß angezapfter Wein nicht kahmig werde 124
2. Der Bruch oder das Brechen des Weines . 126
Mittel gegen das Brechen der Weine . 127
a) Zu verhindern, daß sich der Wein nicht breche 127
b) Mittel, wenn er sich im Geschirre bricht . 128
c) Gebrochenen Wein herzustellen . . 128
d) Wenn der Wein die Farbe verliert und nicht klar werden will 129
e) Wenn der Wein schwarz geworden . . 129
f) Wenn der Wein roth gebrochen ist . . 130
g) Daß der Wein seine Farbe erhält, wenn er verführt wird 130
3. Das Zähewerden des Weines . . . 130
Kennzeichen des zähegewordenen Weines . 131
a) Zähen Wein geschwind flüssig zu machen . 131
b) Mittel, dem zähen Weine zu helfen . . 132
c) Mittel, zähen und trüben Wein zu läutern 134
d) Erprobtes Mittel, zähem Weine zu helfen . 134
4. Das Sauerwerden des Weines . . . 135
Kenntniß dieser Krankheit . . . 135
Mittel gegen das Sauerwerden des Weines 139
5. Verdorbener Geruch des Weines . . . 140
Mittel, den mäuselnden Wein zu verbessern 141
Mittel, schimmeligen Wein zu verbessern . 141
Mittel gegen den Faßgeruch des Weines . 142
Mittel gegen den übeln Geschmack des Weines 142
Mittel, den übeln Geruch wegzunehmen . 142
Erprobtes Mittel, den ekelhaften Geruch und Geschmack zu verbessern . . . 143

Seite

Sechstes Hauptstück.

Zerlegung des Weines, oder Untersuchung der Bestandtheile des Weines.

1. Die Säure 144
2. Das Alkohol 148
   Von Sömmerings Weinverbesserung durch Vermehrung des Alkohol-Gehalts (Zusatz zur fünften Auflage) 150
3. Der Weinstein 152
4. Der Extractiv-Stoff 153
5. Das Gewürze (bouquet) 154
6. Der Färbestoff 154

Siebentes Hauptstück.

Über die Beurtheilung der Güte des Weines, und die Kenntniß der Güte der Weine aus verschiedenen Ländern.

Prüfungsregeln beym Einkaufe des Mostes . . 157
Vorbereitung beym Kosten der Weine . . 160
Das Prüfen oder Kosten des Weines . . . 162
Eigenschaften eines guten Weines . . . 163
Kenntniß der Weine nach ihrem Geburtsorte . 171
1. Die deutschen Weine 171
   Rheinweine 171
   Moslerweine 173
   Neckarweine 173
   Frankenweine 174
   Obersächsische Weine 176
2. Die böhmischen Weine. 176
3. Die österreichischen Weine 177
4. Die mährischen Weine 178
5. Die steyermärkischen Weine 178

Seite
6. Die Tyroler Weine 179
7. Die ungarischen Weine, nach ihren Comitaten 179
8. Die siebenbürgischen Weine 192
9. Die italienischen Weine, nach ihren Landschaften 192
10. Die schweizer Weine 194
11. Die französischen Weine, nach ihren Departementern 194
12. Die spanischen Weine, nach ihren Provinzen . 203
13. Die portugiesischen Weine 205
14. Die afrikanischen Weine vom Cap . . 206

Achtes Hauptstück.

Die Nachbildung natürlicher Weine, und die Bereitung künstlicher Weine.

A. Das Nachbilden natürlicher Weine . . 207
Das Einkochen des Mostes . . . 207
Das Gefrieren des Weines . . . 108
1. Nachbildung des Burgunders . . . 210
2. Verschiedene Nachbildungen des Champagners 210
3. Nachbildung des Canariensectes . . . 216
4. Nachbildung des Muscatenweines . . . 217
5. Nachbildung des Alikanteweines . . . 219
6. Nachbildung des Frontignan . . . 219
7. Nachbildung des spanischen Weines . . 219
8. Nachbildung der italienischen Weine . . 219
9. Nachbildung des Rheinweines . . . 220
10. Nachbildung des Steinweines . . . 220
11. Nachbildung des Moslerweines . . . 220
12. Nachbildung des österreichischen Weines . 221
13. Verschiedene Nachbildung der ungarischen Weine 222

B. Die Bereitung künstlicher Weine . . . 226
a) Die Bereitung des Äpfelweines oder Cyders 226

Seite
b) Die Bereitung des Birnenweines . . 228
c) Die Bereitung des Johannisbeerenweines . 228
d) Die Bereitung des Stachelbeerenweines . 231
e) Die Bereitung des Hollunderbeerenweines . 232
f) Honigwein zu machen 234
g) Weichselwein zu machen 235
h) Weichselwein zu jeder Jahreszeit zu machen 236
i) Kirschenwein zu machen 237
k) Schlehenwein zu machen 237
l) Quittenwein zu machen 238
m) Bereitung des Rosenweines . . . 238
n) Bereitung des Rosmarin- Alant- und Salbey-weines 239
o) Bereitung des gemeinen Wermuthweines . 239
Vorschrift zu guten Wermuthkräutern . 240
p) Bereitung des Rhazischen Wermuthweines . 241
q) Bereitung des Wachholderbeerenweines . 242
r) Schnelle Bereitung des Citronen- oder Pomeranzenweines 243

Neuntes Hauptstück.

Über schädliche Weinmischungen oder Weinverfälschungen, und die Kunst, solche zu entdecken.

Mineralische Verfälschungsmittel.

a) Verfälschung mit Bley 244
b) Verfälschung mit ätzendem Quecksilber-Sublimat 247
c) Verfälschung mit Arsenik 247
d) Verfälschung mit Kalk 247
e) Verfälschung mit Gyps 248
f) Verfälschung mit Alaun 248
g) Verfälschung mit Schwefel . . . 249

Seite

Vegetabilische Verfälschungsmittel.

a) Der Scharley 251
b) Der wilde Salbey 251
c) Hollunderblüthen 252
d) Weinblüthen 252
e) Weingeist. 253
f) Äpfelwein. 256
I. Mittel, die mineralischen Weinverfälschungen zu erkennen 257
a) Das zerstoßene Weinsteinsalz . . . 258
b) Die Auflösung der Schwererde in Essig . 258
c) Der Phosphor 259
d) Die Zuckersäure 259
e) Der ätzende Salmiakgeist 259
f) Die Auflösung des Kupfers in ätzendem Salmiakgeist 259
g) Das Kalkwasser 260
h) Der Stahl 260
i) Die Galläpfel-Tinctur 260
k) Die gemeine oder würtembergische Weinprobe 260
l) Die Blut- oder Berlinerblaulauge . . 261
m) Die Hahnemann'sche Weinprobe . . . 263
n) Die Vitriol- oder Schwefelsäure . . . 264
II. Prüfung des Weines auf bestimmte Beymischungen 264
1. Auf Alaun 264
2. Auf Kalk 264
3. Auf Überschwefelung 265
4. Auf Metalle 265

Zehntes Hauptstück.

Verschiedene der Gesundheit unschädliche Weinkünste.

1. Weine roth zu färben 268
2. Weine goldgelb zu färben 270

Seite
3. Weißen Wein zu färben 271
4. Zu erkennen, ob Wasser im Weine oder im Moste sey 271
5. Süßen Wein zu machen 272
6. Champagner zu versuchen 272

Anhang.

Vom Langwerden der Weine.

Preisschrift von Herpin.

Erste Frage.
Was ist das Langwerden der Weine, welche ist die Natur dieser Krankheit und welche Erscheinungen bietet sie dar 275
Zweyte Frage.
Welche sind die Ursachen dieser Krankheit . . . 278
Dritte Frage.
Welche sind die Mittel, dieser Krankheit vorzubeugen 280
Vierte Frage.
Welche sind die Mittel, diese Krankheit zu heilen 281
Vergleichung der bisher bekannten Mittel . 287
Bericht über diese Preisschrift
an die Ackerbaugesellschaft des Departements der Marne, in der Sitzung von 17. August 1818 vorgelesen 296

Ende.

...andächern ... ...nterschlagenen Beinen müßige Türken in Menge; sie rauchten Tabak, tranken Kaffee, und sahen die Vorübergehenden an. Mancher bringet so ganze Tage zu, in Gedankenlosigkeit oder im Tiefsinn — wie man es gerade nehmen will — versunken. Mit Wohlbehagen schlürft er das schwarze Getränk, und rauchet aus seiner langen Pfeife, ohne sich um seinen Nachbar zu bekümmern. Außer Kaffee und Tabak wird sonst in der Regel nicht bald was verabreicht. Mit dem ersten ist man sehr freygebig; und die Diener serviren ihn den Bettlern nicht minder ehrerbiethig als den Reichen. Hier sah ich den Geist der Gastfreundschaft, die der Koran vorschreibt, und die dem Morgenländer so eigen ist; aber auch das todte Wesen ihres Umganges, das Phlegma ihrer Unterhaltung, die Trägheit ihrer physischen Maschine. Viele lagern sich um die Spieler herum, und ohne einen Blick zu verwenden betrachten sie ganze Stunden lang den Gang des Spieles. Da die Posthäuser bekanntlich auch Kaffeehäuser sind, so bin ich nun unter lauter

No 1. — d. 12 June 18.. f 1.15

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Lübeck, Johann Karl,

K. A. Hellenthals Hülfsbuch für Weinbesitzer und Weinhändler oder der vollkommene Wein-Kellermeister

Pesth 1829

Oecon. 1139 b
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297409-0